

LA PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES, CRÈME CITRON VERT DE M.O.F

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/pavlova-fruits-rouges/>

Une Pavlova rafraichissante et onctueuse, entre crème citron et confit de fruits rouges, un dessert sublime !

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Entremets, Pavlova,

Ingrédients

Pour une pavlova de 20 cm de diamètre

*Meringue à Pavlova

60 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 2 Oeufs

20 grammes de Sucre 1er sucre

20 grammes de Sucre pour serrer

4 grammes de Jus de Citron pris de 0,08 Citron

7 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

50 grammes de Sucre Glace

*Le Confit Fruits Rouges

300 grammes de Confit de Fruits Rouges Pour la recette, voir ICI

*Crème Citron Vert

220 grammes de Mascarpone

220 grammes de Crème Liquide Entière 20 Centilitres/200 Millilitres

66 grammes de Sucre Glace

1 Gousse de Vanille

1/2 gramme de Zestes de Citron Vert

*Déco

du Sucre Neige Pour la recette, voir ICI

des Feuilles de Menthe

Pour une pavlova de 22 cm de diamètre

*Meringue à Pavlova

72,6 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 2,4 Oeufs

24,2 grammes de Sucre 1er sucre

LA PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES, CRÈME CITRON VERT DE M.O.F

24,2 grammes de Sucre pour serrer

4,8 grammes de Jus de Citron pris de 0,09 Citron

8,4 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

60,5 grammes de Sucre Glace

*Le Confit Fruits Rouges

363 grammes de Confit de Fruits Rouges Pour la recette, voir ICI

*Crème Citron Vert

266,2 grammes de Mascarpone

266,2 grammes de Crème Liquide Entière 24,2 Centilitres/242 Millilitres

79,8 grammes de Sucre Glace

1,2 Gousses de Vanille

1,2 grammes de Zestes de Citron Vert

*Déco

du Sucre Neige Pour la recette, voir ICI

des Feuilles de Menthe

Pour une pavlova de 24 cm de diamètre

*Meringue à Pavlova

86,3 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 2,8 Oeufs

28,8 grammes de Sucre 1er sucre

28,8 grammes de Sucre pour serrer

5,7 grammes de Jus de Citron pris de 0,1 Citron

10 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

72 grammes de Sucre Glace

*Le Confit Fruits Rouges

432 grammes de Confit de Fruits Rouges Pour la recette, voir ICI

*Crème Citron Vert

316,8 grammes de Mascarpone

316,8 grammes de Crème Liquide Entière 28,8 Centilitres/288 Millilitres

95 grammes de Sucre Glace

1,4 Gousses de Vanille

1,4 grammes de Zestes de Citron Vert

*Déco

du Sucre Neige Pour la recette, voir ICI

des Feuilles de Menthe

Pour une pavlova de 18 cm de diamètre

*Meringue à Pavlova

48,6 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 1,6 Oeufs

16,2 grammes de Sucre 1er sucre

16,2 grammes de Sucre pour serrer

LA PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES, CRÈME CITRON VERT DE M.O.F

3,2 grammes de Jus de Citron pris de 0,06 Citron
5,6 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)
40,5 grammes de Sucre Glace
*Le Confit Fruits Rouges
243 grammes de Confit de Fruits Rouges Pour la recette, voir ICI
*Crème Citron Vert
178,2 grammes de Mascarpone
178,2 grammes de Crème Liquide Entière 16,2 Centilitres/162 Millilitres
53,4 grammes de Sucre Glace
0,8 Gousse de Vanille
0,8 gramme de Zestes de Citron Vert
*Déco
du Sucre Neige Pour la recette, voir ICI
des Feuilles de Menthe

Instructions

Le Confit Fruits Rouges

1. On a besoin de Confit de Fruits Rouges, il en faudra environ 300 g : la quantité dépendra si vous êtes gourmand ou préférez plus de crème
2. La recette est ICI
3. Pour les plus pressés, vous pouvez également utiliser une confiture déjà faite, mais il faudra en prendre une qui ne "coule pas". Le meilleur moyen pour cela est de faire passer la confiture par une passoire et de ne retenir que les morceaux (et de ne pas utiliser le jus). Un confit trop liquide pourrait "déborder"
4. L'avantage de faire son propre confit est qu'on peut utiliser des fruits de saison, et qu'on peut customiser la saveur : Fraises, Framboises, Mures, Cerises, etc...
5. Faire ce confit en avance et le laisser refroidir, puis réserver au frais

La Meringue à Pavlova

6. Pour la meringue à Pavlova : Il s'agit d'une meringue Française, à laquelle on ajoute un peu de citron et de maïzena : cela permet à la meringue de sécher plus vite et de "mieux tenir" quand on dresse la crème dessus
7. Verser les Blancs d'Oeuf (60 g pris de 2 Oeufs) dans la cuve (ou un grand bol) et laisser 30 minutes afin de les amener à température ambiante (ils monteront mieux ainsi)
8. Commencer à fouetter : On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique
9. Commencer à vitesse lente (les blancs tiendront mieux) : Avec le robot, j'utilise la vitesse 4 (sur 10)

LA PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES, CRÈME CITRON VERT DE M.O.F

10. Après 4 minutes, verser le premier Sucre (20 g)
11. Monter la vitesse : Avec le robot, j'utilise la vitesse 6 (sur 10)
12. Après 3 minutes, ajouter le 2ème Sucre (20 g)
13. Monter la vitesse : Avec le robot, j'utilise la vitesse 8 (sur 10)
14. Après 2 minutes, ajouter le Jus de Citron (4 g pris de 0,08 Citron)
15. Tamiser au dessus du bol la Fécule de Maïs (Maïzena) (7 g)
16. Over the bowl, sift la Fécule de Maïs (Maïzena) (7 g)
17. Augmenter la vitesse et fouetter pendant 1 minute. Avec le robot, j'utilise la vitesse 10 (sur 10)
18. Tamiser au dessus du bol le Sucre Glace (50 g)
19. Incorporer manuellement, à l' aide d' une maryse
20. Placer en poche à douilles avec une douille lisse, 2 cm de diamètre

La cuisson

21. On va dresser cette meringue à Pavlova et la cuire. Je vous montre ici une façon de faire, qui est une couronne de "petites boules" (je n'ai pas trouvé meilleur terme), mais en fait libre à vous de faire une forme que vous aurez choisi(e) : en rectangle, en cercle, ovale, etc...
22. Pour faire une belle forme symétrique, je vous donne une astuce : je prends un cercle à pâtisserie que j'enfonce dans du sucre glace, généreusement, puis je le tapote sur le tapis silicone ou le papier sulfurisé sur lequel on va cuire
23. Ainsi, j'ai un "guide" qui va me permettre de déposer la meringue sur une forme parfaite, le résultat sera ainsi régulier
24. Déposer la meringue
25. Cuire au four préchauffé à 100 C (Thermostat 3) pendant 3 heures ou plus
26. Puis éteindre le four, et laisser la meringue quelques heures afin de refroidir et bien sécher
27. Après ces longues heures, la meringue doit être bien sèche

Chablonnage

28. En option, je vous donne une astuce : pour éviter à la crème que l'on va poser de détremper la meringue, on peut chablonner avec du chocolat blanc fondu, à l' aide d' un pinceau de cuisine (je ne fais pas souvent car ma pavlova ne reste pas longtemps au frigo : a faire que si la pavlova doit être conservée 2 jours ou plus). Le chocolat contient du "gras" qui empêche au confit ou a la crème de rentrer en contact avec la meringue

La Crème Citron Vert

29. Dans la cuve ou vous allez fouetter la crème, placer : le Mascarpone (220 g), la Crème Liquide Entière (220 g ou 20 Centilitres/200 Millilitres), le Sucre Glace (66 g). Ouvrir en deux puis gratter les graines de la Gousse de Vanille (1) et ajouter ces graines
30. Puis au dessus du bol, prélever les Zestes de Citron Vert (1/2 g) : mon instrument préféré pour cela est la microplane
31. Puis, placer cette cuve au frais pendant au moins 30 minutes : cela va faire chuter en température la cuve et les ingrédients, et la crème montera mieux ainsi
32. Puis, monter (fouetter) la crème : On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également

LA PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES, CRÈME CITRON VERT DE M.O.F

un batteur électrique

33. Placer la crème montée en poche à douilles avec la même douille utilisée pour la meringue (pour obtenir des boules de même dimension)
34. Puis poser la crème, en boules, comme on avait fait pour la meringue
35. Après cette première couche de crème, verser le Confit de Fruits Rouges (300 g) (je le fais en utilisant une poche à douilles), puis égaliser avec une spatule coudée
36. On doit avoir réalisé et laissé refroidir le Confit de Fruits Rouges : s'il est trop chaud, il fera fondre la crème
37. Empiler une couche de crème
38. Verser une couche de confit
39. Empiler les couches : Eviter d'obtenir une "pyramide" (pas très joli), mais plutôt un dôme, plus joli esthétiquement
40. Puis, je saupoudre de Sucre Neige (La recette est ICI)
41. Puis, une fois la pavlova terminée, placer des fruits rouges en guise de décoration, qui rappellent les fruits utilisés pour le confit : Fraises, Framboises, Mures, etc...
42. Pour amener également un peu de couleur, j'utilise des Feuilles de Menthe