PAVLOVA EXOTIQUE



Recette réalisée à quatre mains avec @alexthabard et @tamaksud

Celle-ci est le fruit de deux projets d'études complémentaires

qui s'inscrit dans l'air du temps, d'une part « la pâtisserie desucrée »

et d'autre part « la pâtisserie vegan ».
En collaboration avec @natsucofficial et @yumgofood

Recette pour environ 8 Pavlovas

Pour la meringue française :
130 gr de Blanc « Yumgo »
130 gr de Sucre « Natsuc »
70 gr de fécule de maïs
60 gr de « Natsuc » mixé
QS Noix de coco râpée

Monter les blancs « Yumgo » en neige, ajouter le « Natsuc » en 3 fois.
Une fois montés, incorporer le sucre mixé avec la fécule.
Pocher sur un flexipan demi-sphère de 4,5cm, saupoudrer de noix de coco rapée.

Cuire 1h30 à 100°C, vider la coque de meringue afin d'obtenir une coque très fine.

Remettre 1h30 à 100°C.

Pour la compotée exotique :
5 gr d'eau
15 gr de « Natsuc »
50 gr de purée de « Mangue Alphonso Ponthier »
6 gr de « Natsuc »
2,5 gr Pectine Nh Nappage
50 gr de cube de Banane
50 gr de cube de Mangue
50 gr de cube Ananas
5 gr de jus de citron vert

Faire un caramel avec l'eau et le Natsuc. Déglacer avec la purée,

puis ajouter le Natsuc et la pectine Nh Nappage.

Donner un bouillon et verser sur les fruits en cubes préalablement mélangés au jus de citron.
Mouler en demi-sphère de 4,5cm.

Pour la mousse vanille :
160 gr de crème végétale
80 gr de lait de soja
20 gr de beurre de cacao
25 gr de Natsuc
5 gr Pectine NH325
2 gousses de vanille Bourbon
280 gr de crème végétale montée

Faire chauffer la crème végétale et le lait de soja,

infuser la vanille 15mn et chauffer à 70°C, incorporer la pectine avec le Natsuc et donner une ébullition.

Verser sur le beurre de cacao et mixer le tout.

Laisser refroidir 24h. Lisser la crème et incorporer la crème végétale montée.

Montage :
Garnir la coque de meringue avec la mousse vanille et insérer la compotée exotique.

Pocher une belle pointe sur le dessus, et décorer de lamelles de mangues, de coco fraîches et de vene cress.