

BOULANGERIE – PÂTISSERIE SCHINDLER

30 Rue Raymond Poincaré, 54000 Nancy

PAVLOVA EXOTIQUE

Ingrédients pour la meringue :

100 g de blanc d'œufs – 100g de sucre semoule – 100g de sucre glace

Préparation :

Monter les blancs en ajoutant progressivement le sucre semoule
Une fois la texture bec d'oiseau obtenue, ajouter délicatement le sucre glace à la maryse. Dresser sur des demi-sphères en silicone et cuire à 80° pendant 4 heures puis étaler finement de la meringue sur feuille sulfurisée et enfourner également

Ingrédients et préparation de la julienne exotique :

1 mangue fraîche – 1 ananas Victoria – 1 zeste de citron vert
Couper le tout en julienne

Ingrédients et préparation pour la chantilly-Malibu :

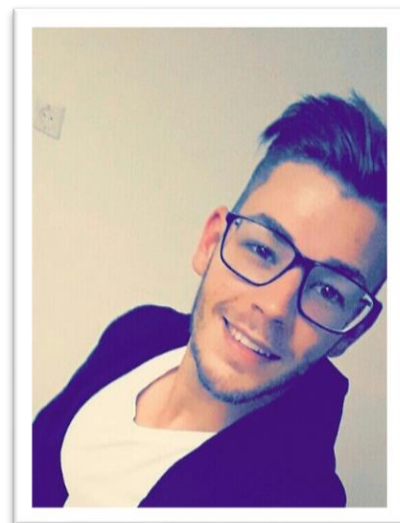
100g de mascarpone – 300g de crème liquide (35%) – 90g de Malibu
Monter le tout au batteur comme une Chantilly

Ingrédients pour le confit de yuzu :

90 g de purée de yuzu – 20g de sucre - 2g de pectine

Dressage : dans la coque de meringue, étaler finement et régulièrement une couche de confit de yuzu
Puis garnir de votre julienne de fruits. Avec votre chantilly Malibu dresser à la douille unie une boule sur le dessus. Disposer des morceaux de meringue tout autour de votre Pavlova. Déguster frais

BONNE DEGUSTATION !



Clément PHILIPPOT

En partenariat avec - les cuisines

CUISINE PLUS

- les ustensiles de cuisine et pâtisserie

de Buyer
DEPUIS 1830



Et le concours de l'Atelier MEON et des vêtements professionnels Profil Textile Ludres

Anim I5 Communications et Productions 03.83.19.15.15. contact@animI5.com www.animI5.com

Ateliers des Maîtres Gourmets Foire Internationale de Nancy Juin 2018