

Litchi framboise à la rose / Lychee raspberry and rose



Pink Pavlova

Riccardo Magni

*Chef pâtissier et directeur de la pâtisserie
à Congusto Gourmet Institute
Pastry chef and pastry director
at Congusto Gourmet Institute*



PONTHIER
une histoire de fruit

Pink Pavlova

MERINGUE ROSE CROQUANTE

Blancs d'œufs	125g
Sucre semoule 1	125g
Sucre semoule 2	125g
Blancs d'œufs en poudre	2g
Colorant hydrosoluble rouge PCB CREATION	QS

Fouetter les blancs d'œufs avec la moitié du sucre semoule 1 et les blancs d'œufs en poudre. Ajouter le restant du sucre semoule 1. Verser le sucre semoule 2 et le colorant hydrosoluble rouge PCB CREATION et fouetter pendant une minute, mouler sur une demi-sphère en silicone afin d'obtenir une coque creuse. Cuire à 110°C pendant environ 90 minutes.

COMPOTÉE LITCHI FRAMBOISE À LA ROSE

Purée de litchi et framboise à la rose PONTIER	275g
Framboises fraîches en morceaux	175g
Sucre semoule	110g
Glucose	20g
Pectine NHX INGREDIUM	4g
Jus de citron jaune	1/2

Dissoudre la pectine NHX INGREDIUM dans le sucre semoule. Ajouter tous les ingrédients, mélanger et porter à ébullition pendant 2/3 minutes, ajouter le demi-jus de citron jaune et laisser refroidir. Réserver pour le montage.

CRÈME LÉGÈRE LITCHI FRAMBOISE À LA ROSE

Crème 35 % M.G 1	100g
Purée de litchi framboise à la rose PONTIER	250g
Gélatine P (porc) INGREDIUM	7g
Eau	35g
Chocolat blanc 36%	350g
Crème 35% M.G 2	400g

Porter à 60°C la crème 35% M.G. 1, ajouter le chocolat blanc fondu à 40°C, la purée de litchi framboise à la rose PONTIER, la gélatine hydratée et fondue puis émulsionner au mixer plongeant. Ajouter la crème 35% M.G. 2. Conserver à 4°C avec film au contact pendant 12h avant utilisation.

DÉCOR CHOCOLAT

Chocolat blanc	250g
Colorant hydrosoluble rose PCB CREATION	QS

Faire fondre le chocolat blanc au micro-ondes à 30°C, ajouter le colorant hydrosoluble rose PCB CREATION et mélanger délicatement. Étaler entre 2 feuilles guitare et découper à l'emporte-pièce, laisser cristalliser à température contrôlée.

PRÉPARATION ET DRESSAGE

Framboises fraîches en morceaux	QS
Or	QS

Disposer la compotée dans la meringue et y mettre le décor au chocolat. Monter la crème légère au robot pâtissier, muni de la feuille, jusqu'à la bonne consistance. Dresser la crème avec une douille lisse et stabiliser au froid. Garnir de framboises fraîches en morceaux et d'or.

PINK MERINGUE

Egg whites	125g
Caster sugar 1	125g
Caster sugar 2	125g
Powdered egg whites	2g
PCB CREATION water soluble colour red	SQ

Whisk the egg whites with half of the caster sugar 1 and the powdered egg whites. Gradually add the other half of the caster sugar 1 and the PCB CREATION water soluble colour red. Pour in the caster sugar 2 and whisk for a minute, mold onto a silicone half-spheres. Bake at 110°C for about 90 minutes.

LYCHEE RASPBERRY AND ROSE COMPOTE

PONTIER lychee raspberry and rose purée	275g
Fresh raspberries in chunks	175g
Caster sugar	110g
Glucose	20g
INGREDIUM Pectin NHX	4g
Lemon juice	1/2

Dissolve the INGREDIUM pectin NHX in the caster sugar. Mix all the ingredients and bring to a boil for 2/3 minutes, add the lemon juice and let cool. Keep aside for assembly.

LYCHEE RASPBERRY AND ROSE LIGHT CREAM

Cream 35% fat 1	100g
PONTIER lychee raspberry and rose purée	250g
INGREDIUM gelatin with Gelatin P (pork)	7g
Water	35g
White chocolate 36%	350g
Cream 35% fat 2	400g

Bring the cream 35% fat 1 to 60°C, add the white chocolate melted at 40°C, the PONTIER lychee raspberry and rose purée, the hydrated and melted INGREDIUM Gelatin P then emulsify in a hand blender. Add the cream 35% fat 2. Store at 4°C with film in contact for 12 hours before use.

CHOCOLATE DECORATION

White chocolate	250g
PCB CREATION water soluble colour pink	SQ

Melt the white chocolate in the microwave at 30°C, add the PCB CREATION water soluble colour pink and mix gently. Spread between 2 guitar sheets and cut to size, let crystallize at controlled temperature.

ASSEMBLY AND DECORATION

Fresh raspberries, chopped	SQ
Gold	SQ

Add the compote to the meringue and add the chocolate decoration. Whip the light cream in a food processor, with the paddle attachment until a good consistency. Dress with a smooth nozzle and stabilize in the cold. Garnish with chopped fresh raspberries and gold.