



Meringue à la pêche blanche

White peach meringue

Meringue à la pêche blanche

White peach meringue

MERINGUE

Blancs d'œufs	500g
Sucre	55g
Sucre glace	375g
Sucre	225g
Sucre glace	150g

Mélanger les blancs d'œufs et le sucre. Monter, ajouter le sucre glace. À la maryse, ajouter les 225g de sucre et les 150g de sucre glace. Pocher des boules sur un flexipan demi-sphère à l'envers. Cuire à 90°C pendant 2 heures.

GELÉE À LA PÊCHE BLANCHE

Purée de pêche blanche PONTHER	1000g
Gélatine	14g

Chauffer la purée de pêche blanche PONTHER et verser sur la gélatine ramollie.

CONFIT À LA FRAISE

Purée de fraise PONTHER	250g
Purée de framboise PONTHER	50g
Sucre inversé	20g
Sucre	50g
Pectine NH	8g
Jus de citron jaune	10g

Chauffer à 45°C les purées de fruit PONTHER avec le jus de citron jaune et le sucre inversé. Bien mélanger le sucre et la pectine, puis les ajouter aux purées de fruit. Faire bouillir.

CRÈME À LA VANILLE

Lait	150g
Crème	150g
Mascarpone	50g
Gélatine	4,5g
Chocolat blanc	125g
Gousses de vanille	1,5g

Faire bouillir le lait et la vanille. Verser sur le chocolat blanc et la gélatine ramollie. À froid, ajouter la crème et le mascarpone, mixer. Le lendemain, monter au batteur.

DRESSAGE

Dans un flexipan demi-sphère de 5cm de diamètre, couler la gelée de pêche blanche aux trois quarts, compléter avec le confit à la fraise. Passer au grand froid et démouler. Pulvériser le dôme avec un mélange chocolat blanc et beurre de cacao. Garnir la meringue de crème à la vanille et déposer le dôme de gelée pêche blanche -fraise, décorer avec une rondelle de fraise. En option : recouvrir la meringue de dragées concassées avant la cuisson, de fruits secs caramélisés ou de fruits déshydratés (crispy fraises, crispy framboises).

MERINGUE

Egg whites	500g
Sugar	55g
Icing sugar	375g
Sugar	225g
Icing sugar	150g

Beat together the sugar and egg whites. When firm, add the icing sugar. Fold in the 225g sugar and 150g icing sugar with a spatula. Pipe out balls on an upside-down flexipan half-sphere. Bake for 2 hours at 90°C.

WHITE PEACH JELLY

PONTHER white peach purée	1000g
Gelatine	14g

Heat the PONTHER white peach purée and pour over the softened gelatine.

STRAWBERRY COMPOTE

PONTHER strawberry purée	250g
PONTHER raspberry purée	50g
Invert sugar	20g
Sugar	50g
Pectin NH	8g
Lemon juice	10g

Heat the PONTHER fruit purées, lemon juice and invert sugar to 45°C. Combine the sugar and pectin, then add to the fruit purée mixture. Bring to the boil.

VANILLA CREAM

Milk	150g
Cream	150g
Mascarpone	50g
Gelatine	4.5g
White chocolate	125g
Vanilla pods	1.5g

Bring the milk to the boil with the vanilla. Pour over the white chocolate and the soaked gelatine. Leave to cool, then add the cream and the mascarpone. Blend. The following day, beat until firm.

ASSEMBLY

In a 5cm flexipan half-sphere, fill 3/4 with white peach jelly then finish with strawberry compote. Freeze then turn out. Spray the dome with a white chocolate and cocoa butter mix. Garnish the meringue with vanilla cream. Add the white peach / strawberry jelly dome and decorate with a slice of strawberry. Optional: cover the meringue with crushed sugared almonds before baking, caramelised nuts or dehydrated fruit (crispy strawberries or raspberries).

