

Pellé Cyril

Pavlova estivale
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
MERINGUES				<p><u>MERINGUES:</u> Monter les blancs d'œufs à l'aide d'un batteur, quand ils deviennent mousseux, incorporer le sucre semoule en trois fois, bien les serrer. Incorporer le sucre glace tamisé à la maryse délicatement.</p>
Blancs d'œufs	Kg	0,200		
Sucre semoule	Kg	0,100		
Sucre glace	Pce	0,100		
CRÈME CHANTILLY				<p>Sur une plaque avec papier cuisson coucher les meringues en cercle avec une légère surépaisseur aux extrémités. Cuire au four à 120°C maximum, le cœur de la meringue doit resté moelleux.</p>
Crème liquide 35 %	L	0,250		
Mascarpone	Kg	0,125		
Sucre semoule	L	0,040		
Vanille gousse	Pce	1		
FRUITS				<p><u>CHANTILLY MASCARPONE :</u> Mettre la cuve du batteur et le fouet au congélateur au moins 15 MIN avant. Mélanger la crème et mascarpone, gratter la gousse de vanille, monter à moyenne vitesse et serrer avec le sucre glace. Mettre en poche à douille et reverser au frais.</p>
Fraises	Kg	0,125		
Framboises	Bqtte	1		
Groseilles	Bqtte	1		
Mûres	Bqtte	1		
ACCOMPAGNEMENT/ COULIS				<p><u>COULIS:</u> Garder les fruits pour la présentation et mixer le reste avec le sucre glace, passer à l'étamine, ajouter le basilic ciselé très finement.</p>
Glace fruits rouges	L	0,5L		
Fraises/framboises	Kg	0,125		
Sucre glace	Kg	0,030		
Basilic	Botte	0,5		
FINITIONS DÉCOR				<p><u>DRESSAGE :</u> Mettre une boule de glace au centre de la meringue, pocher la chantilly sur la glace, disposer harmonieusement les fruits, décorer avec le coulis. Finir avec le zeste de citron et menthe</p>
Menthe	Botte	0,5		
Citron vert	Pce	2		
Sucre glace	Kg	0,010		