



PAVLOVA MANDARINE MARRONS

Pour 2 cercles à mousse de 24cm

La meringue : 200g de blancs d'œufs, 266g de sucre poudre, 5.3g de fécule de maïs + 33g de sucre poudre, 4.5g de vinaigre blanc.

Chauffer à 30° les blancs avec 266g de sucre poudre. Foisonner doucement dans la cuve du KA. Quand les blancs commencent à se raffermir ajouter le vinaigre puis le mélange sucre /fécule. Pocher la meringue et cuire à chaleur tournante 1h10 à 115°.

La compotée de mandarine : 200g de purée ou de jus, 35g de sucre mélangé à 4.5g de pectine NH.

Chauffer à 40° environ la purée de fruits, ajouter le mélange sucre pectine, porter à ébullition sans cesser de remuer une petite minute. Laisser refroidir et mettre en poche.

La chantilly : 400g de sublime mascarpone Elle & Vire, 32g de sucre, QS vanille.

Foisonner la crème avec les graines de vanille à vitesse moyenne et constante, elle doit rester onctueuse.

La finition et le dressage : QS marrons, segments de mandarine, d'orange, éventuellement un peu de kiwi pour la couleur.

Pocher un peu de crème chantilly sur le fond de meringue pour imperméabiliser, puis la compotée, recouvrir de chantilly et décorer avec les fruits et marrons