

Pavlova croustillante aux marrons glacés



Ingrédients (pour 6 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.15	Blancs d'œufs	~
0.045	Eau froide	~
0.25	Sucre cassonade en doypack 750 g LA PERRUCHE	0265903
0.005	Vinaigre blanc	~
0.005	Extrait de vanille	~
0.02	Fécule de maïs	~
0.2	Crème liquide entière	~
0.08	Mascarpone	~
1 PCE	Orange	~
0.05	Sucre glace en sachet 1 kg BEGHIN SAY	0220982
0.05	Eau	~
3 PCE	Marrons glacés	~
0.05	Crème de marron	~

Étapes de préparation

1

Pour la pavlova :

Préchauffer le four à 130° en chaleur tournante. Fouetter les blancs d'œufs au batteur électrique jusqu'à la formation de pics assez souples. Ajouter l'eau tout en fouettant à vitesse lente. Ajouter la cassonade doucement, augmenter la vitesse et fouetter jusqu'à ce que la meringue soit ferme. Elle doit tenir dans les branches du fouet. Ajouter l'extrait de vanille, le vinaigre et le féculé de maïs délicatement à la spatule. Remplir une poche à douille munie d'une douille lisse.

- 1 Pocher des gros pétales de meringue en rosace sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Enfourner pendant 60 minutes. La meringue doit avoir une légère coloration. Réduire la température du four à 120°C et poursuivre la cuisson pendant encore 45 minutes. Éteindre le four et laisser la meringue refroidir pendant au moins une heure.
- 2 Pour la chantilly : Fouetter la crème très froide avec la mascarpone au batteur électrique. Démarrer à vitesse lente et monter la vitesse progressivement. Arrêter de fouetter quand la crème tient dans les branches du fouet. Verser dans une poche à douille munie d'une douille lisse. Réserver au frais.
- 3 Pour l'orange : Laver l'orange et tailler en fines tranches. Verser l'eau et le sucre glace dans une petite poêle. Chauffer à feu moyen pour faire fondre le sucre glace et obtenir un sirop. Placer les rondelles d'orange à plat dans le sirop. Cuire à feu doux pour réduire le sirop, sans coloration. Retirer les rondelles délicatement et les placer sur une feuille de papier sulfurisé. Les laisser refroidir et les sécher à l'air libre. Couper les marrons glacés en quartiers.
- 4 Pour le montage : Fouetter la crème de marron pour la détendre. Placer dans une poche à douille munie d'une petite douille lisse. Placer la meringue sur un plat de service. Garnir avec une belle couche de chantilly en rosace. Pocher des petites pointes de crème de marron et décorer de quartiers d'oranges confits et d'éclats de marrons glacés.

Astuce du chef

Avec le reste de la meringue, pocher des boules sur une plaque à pâtisserie et saupoudrer de poudre de cacao avant d'enfourner à 130°C pendant 45 minutes. Ces bonbons seront parfaits avec le café.