

NOROHY 

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

ISLA

PAVLOVA FRAISE, VANILLE & HIBISCUS



SORBET FRAISE HIBISCUS

Framboises Meeker en purée 100 % ADAMANCE	180 g
Fraises Mara des bois en purée 100 % ADAMANCE	565 g
Sucre semoule.....	350 g
Glucose en poudre DE33 SOSA	110 g
ProSORbet 5 froid/chaud.....	7,5 g
Fraises Mara des bois.....	755 g
Hibiscus Fleurs.....	25 g

Chauffer les purées.

À 30°C, **ajouter** les sucres (sucre, glucose atomisé)

À 45°C, **ajouter** les stabilisants mélangés à une partie du sucre initial (environ 10%).

Pasteuriser l'ensemble à 85°C pendant 2 minutes, puis **refroidir** rapidement à + 4°C.

Mélanger le sirop, les fraises et l'hibiscus, **mixer**.

Laisser mûrir le mix au minimum 4 heures.

Mixer et **turbiner** entre -6°C et -10°C.

Stocker au congélateur à -18°C.

COMPOTÉE FRAISE/HIBISCUS

Fraises Mara des bois.....	200 g
Fraises Mara des bois en purée 100 % ADAMANCE	40 g
Framboises Meeker en purée 100 % ADAMANCE	20 g
Sucre semoule.....	40 g
Pectine NH SOSA	2 g
Jus de citron jaune.....	5 g
Fraises Mara des bois.....	375 g
Hibiscus Fleurs.....	10 g

Chauffer la petite partie de fraises fraîches avec les purées. **Ajouter** le mélange sucre et pectine NH préalablement mélangé.

Porter le tout à ébullition et **ajouter** le jus de citron.

Refroidir rapidement.

Tailler en brunoise la deuxième partie de fraise et les **ajouter** à la compotée ainsi que l'hibiscus. **Mélanger**.

Réserver à 4°C

EMPOIS DE BASE VANILLE

Lait entier UHT.....	190 g
Vanille gousse du Mexique NOROHY	10 g
Fécule de pommes de terre SOSA	5 g

Chauffer le lait avec la vanille grattées et **laisser infuser** 20 minutes. **Chinoiser** et **rectifier** le poids de lait. **Mélanger** à froid une petite partie du lait avec la fécule de pomme de terre, **réserver**.

Chauffer le reste du lait entre 85°et 90°C.

Verser une partie du lait chaud sur le mélange lait / fécule. **Remettre** le tout dans l'appareil de cuisson et **porter** à ébullition.

CRÈME LÉGÈRE OPALYS 33 % VANILLE

Empois de Base Vanille.....	195 g
Gélatine poudre 220 Bloom SOSA	2,5 g
Eau d'hydratation.....	12,5 g
CHOCOLAT OPALYS 33 % VALRHONA	145 g
Crème UHT 35 %.....	350 g

Mélanger l'empois chaud avec la gélatine préalablement réhydratée, **verser** progressivement sur le chocolat.

Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.

Ajouter la crème liquide froide.

Mixer à nouveau de façon très brève.

Filmer au contact, **réserver** au réfrigérateur et **laisser cristalliser** au minimum 12h.

Foisonner afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour **travailler** à la poche ou à la spatule.



MERINGUE SUISSE

Blancs d'œufs	165 g
Sucre semoule	330 g
Vanille gousse du Mexique NOROHY	5 g
Hibiscus Fleurs.....	QS

Mettre les blancs d'œufs et le sucre semoule dans un cul de poule avec la vanille grattée.

Placer celui-ci sur un bain marie et le **mélanger** de temps en temps jusqu'à 55/60°C. **Retirer** la meringue du bain marie, puis le **monter** ensuite à l'aide d'un mélangeur. **Utiliser** aussitôt.

Mixer l'hibiscus et **réserver**.

MOELLEUX VANILLE

Amande blanchie poudre extra fine SOSA	100 g
Amidon de maïs	15 g
Sucre semoule.....	115 g
Levure chimique SOSA	1,5 g
Vanille gousse du Mexique NOROHY	9 g
Crème UHT 35 %	100 g
Œufs entiers	105 g

Mélanger la poudre d'amande, l'amidon de maïs, le sucre semoule, la levure chimique et les gousses de vanille. **Ajouter** la crème et les œufs, **mélanger** et **réserver**.

MISE EN PLACE

Réaliser le sorbet, la compotée et la crème légère.

Réaliser la meringue, à l'aide d'une mini douille chemin de fer côté lisse, **dresser** sur des moules demi-sphères de 6cm de Ø légèrement graissés des bandes de meringue en les faisant se **chevaucher**, en prenant soins de **laisser** le centre ajouré. **Saupoudrer** d'hibiscus en poudre. **Cuire** les meringues à 65°C pendant 1H30.

Réserver à l'abri de l'humidité.

Réaliser le biscuit vanille et le **couler** dans un demi-cadre sur tapis siliconé, le **cuire** à 175°C durant 10 minutes.

Détailler des cercles de 5cm de Ø

DRESSAGE

Foisonner la crème légère vanille. **Dresser** 10 g au fond de l'assiette. **Déposer** le biscuit vanille. **Ajouter** 20 g de compotée de fraise. **Dresser** 15 g de crème légère vanille à l'aide d'une douille unie de 8 mm.

Déposer une boule de sorbet fraise/hibiscus au centre du dessert. **Recouvrir** le sorbet avec 5 g de compotée de Fraise. **Déposer** la meringue au centre en la plongeant légèrement dans la crème. **Finir** avec trois quartiers de fraise et trois pousses de Mélissa Cress.



UN MOT SUR LA RECETTE

Une pavlova revisitée pour un dessert à l'assiette raffiné, alliant la douceur de la vanille rare du Mexique, la fraîcheur de l'hibiscus et l'acidité des fruits rouges.

