

Pavlova aux Fruits Rouges
Pour environ 40 pièces individuelles



1. MERINGUE

400 g de **Meringue ancel**
200 g d'eau tempérée
200 g de sucre glace

Mélanger la préparation pour meringue et l'eau pendant 10 min au batteur à l'aide du fouet, à grande vitesse. Incorporer ensuite le sucre glace à la spatule. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, dresser 40 meringues d'environ 12 cm à l'aide d'une poche munie d'une douille Saint Honoré. Faire sécher au four pendant environ 2 heures à 100°C, tirage ouvert. Pour le décor, étaler uniformément le reste de meringue sur une plaque recouverte de papier cuisson puis faire sécher également au four pendant environ 2 heures à 100°C, tirage ouvert.

2. FOURRAGE AUX FRUITS ROUGES

800 g de **Fourrage Fruits Rouges ancel**
30 g de **Gélatine Instantanée en Poudre Sébalcé**

Mélanger la gélatine instantanée au fourrage fruits rouges à température ambiante puis étaler le tout sur 3 mm d'épaisseur sur une plaque recouverte de plastique guitare. Surgeler. Une fois congelé, couper des rectangles de la même taille que les meringues, puis réserver au congélateur.

3. MOUSSE AUX FRUITS ROUGES

800 g de purée de fruits rouges à température ambiante

70 g de **Gélatine Instantanée en Poudre Sébalcé**

1000 g de crème chantilly sucrée à 10%

Incorporer la gélatine instantanée dans la purée de fruits rouges en fouettant vivement à l'aide d'un fouet. Ajouter progressivement la crème chantilly.

4. MONTAGE ET FINITION

Retourner les meringues de manière à avoir la face plane vers le haut puis déposer les rectangles de fourrage aux fruits rouges encore congelés sur les meringues. Dresser la mousse aux fruits rouges sur le fourrage aux fruits rouges à l'aide d'une poche munie d'une douille Saint Honoré. Veiller à ce que le dressage soit similaire à celui de la meringue. Décorer avec des fruits rouges et des éclats de meringue. Servir avec de la Sauce dessert aux Fruits Rouges ancien.