

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 à froid 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 à froid 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 ancel.