Pavlova à la noix de coco
Recette pour !10 desserts



1. ***ANNEAU DE MERINGUE***

98 g de blancs d'œufs
66 g de sucre glace
131 g de sucre semoule
5 g de poudre de framboise

Dans la cuve du batteur, réunir les blancs d'œufs et les sucres. Placer la cuve au bain-marie et chauffer le mélange en fouettant jusqu'à 60°C. Monter ensuite la préparation au batteur jusqu'à obtenir une meringue souple. Etaler des bandes de meringue préalablement saupoudrées de poudre de framboise de 23 cm de longueur sur 2 cm de largeur. Sertir des cercles de 7 cm de Ø. Sécher les anneaux à 60°C pendant 6 heures et réserver en étuve.

2. ***CONFIT DE FRAMBOISE***

2 g de **Gélatine en poudre 200 Bloom Sébalcé**
14 g d'eau
287 g de framboises surgelées
3 g de anis étoilé
2 g de cannelle

172 g de sucre semoule
6 g de pectine NH
11 g de jus de citron
3 gousses de **Vanille Gourmet d'Ouganda Sébalcé**

Hydrater la gélatine en poudre dans l'eau froide pendant environ 15 minutes. Placer les framboises dans une casserole avec la vanille préalablement grattée avec l'anis et la cannelle et chauffer à feu moyen jusqu'à décongélation complète et début d'ébullition. Ajouter progressivement le mélange sucre-pectine et porter à ébullition franche puis maintenir la cuisson environ 15 minutes, en remuant régulièrement. Hors du feu, incorporer la gélatine hydratée et mélanger jusqu'à dissolution complète. Ajouter ensuite le jus de citron et homogénéiser et retirer les épices, puis refroidir rapidement la préparation.

3. ***PÂTE SUCRÉE VANILLE***

124 g de beurre
90 g de sucre glace
3 g de **Grains de Vanille de Madagascar Sébalcé**
47 g d'œufs entiers
234 g de farine T55
2 g de sel fin

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger le beurre pommade coupé en cubes réguliers avec le sucre glace et les grains de vanille jusqu'à obtenir une texture homogène et crémeuse. Ajouter progressivement les œufs tempérés, en mélangeant à vitesse moyenne. Incorporer les la farine tamisée et le sel et mélanger brièvement jusqu'à formation d'une pâte homogène.

Débarrasser la pâte sur le plan de travail et fraiser légèrement. Diviser la pâte en pâtons de 900 g, filmer au contact puis réserver au réfrigérateur pendant 12 heures. Etaler la pâte entre deux feuilles guitare et détailler des disques de 6 cm de Ø. Cuire au four ventilé à 140°C pendant environ 23 minutes, jusqu'à obtenir une coloration légère et uniforme. À la sortie du four, saupoudrer de beurre de cacao en poudre pour imperméabiliser légèrement la surface, puis laisser refroidir complètement sur grille.

4. ***SORBET NOIX DE COCO-CITRON VERT***

255 g d'eau de coco
82 g de sucre semoule
12 g de glucose en poudre
2 g de neutrose
2 g de stabilisateur pour glace
41 g de trimoline
336 g de purée de noix de coco
70 g de **Pâte Aromatique Noix de Coco des Philippines Sébalcé**

Verser l’eau de coco dans une casserole et chauffer à environ 40°C. Ajouter progressivement le mélange des poudres en fouettant pour bien dissoudre les ingrédients. Incorporer ensuite la trimoline et mélanger jusqu’à dissolution complète. Porter le mélange à 85°C afin d’activer les stabilisants et pasteuriser. Retirer du feu et incorporer la purée de noix de coco ainsi que la pâte de coco. Mixer au mixeur plongeant pour obtenir une texture parfaitement lisse et homogène. Refroidir rapidement le mix à 4°C, puis laisser maturer au réfrigérateur pendant 4 à 6 heures (idéalement 12 heures). Turbiner le mélange dans une machine à glace et réserver à -15°C.

5. ***SAUCE FRAMBOISE HIBISCUS***

296 g de jus de framboise
21 g de jus de citron vert
3 g d’hibiscus séché
27 g de sucre semoule
4 g de pectine NH

Dans une grande casserole, verser les 2 jus et porter à ébullition. Ajouter l’hibiscus et infuser pendant 30 minutes. Filtrer avant de chauffer à 40°C l’infusion et ajouter le sucre. Ajouter la pectine et porter à ébullition pendant une minute. Refroidir et placer en saucière avant le service.

6. ***MERINGUE VAPOREUSE NOIX DE COCO***

349 g de blancs d’œufs
180 g de sucre semoule
1 citron vert
20 g de sucre glace
QS de poudre de coco

Dans un cul-de-poule, monter les blancs au fouet en ajoutant progressivement le sucre jusqu’à obtenir une meringue lisse et ferme. Étaler uniformément la meringue dans un cadre de 26 × 32 cm, hauteur 2 cm. Lisser la surface. Filmer le cadre avec du film alimentaire et cuire au four vapeur à 90°C pendant 10 minutes. Laisser refroidir complètement avant de détailler des cylindres de 6 cm de Ø, puis retirer le centre avec un emporte-pièce de 3 cm afin d’obtenir des anneaux de meringue vaporeuse et rouler dans la noix de coco.

7. ***MONTAGE & FINITION***

Placer un anneau de meringue au centre d’une assiette et saupoudrer harmonieusement la poudre de framboise autour. Placer au centre l’anneau de meringue vaporeuse et garnir de framboise. Obturer avec un disque de pâte sucrée suivi d’une spirale de sorbet noix de coco. Placer les quartiers de framboises autour du sorbet et compléter avec des pousses de mélisse et râper du citron vert en zeste.