

RECETTE

Pavlova Kalamansi et Nutella[®] par Clarisse PUGIN de la NUTELLA ACADEMY

Difficile

3 h 0 min



INGRÉDIENTS

POUR 6 À 8 PORTIONS :

300g de purée de Kalamansi

125g Blancs d'œufs

385g de sucre semoule

170g de noisettes du piémont

60cl de crème liquide (35% de Matière Grasse)

300g de chocolat au lait

3 oranges

70g de Nutella[®]

**Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella[®] par personne
pour se régaler !**

PREPARATION

1**Les coques meringuées**

Monter 125g de blancs et les serrer avec 250g de sucre semoule. Coucher 7 dômes de meringue de 60 mm de diamètre. Sécher 2 heures à 80 °C. En sortis de cuisson, creuser l'intérieur des dômes et réserver.

2**La ganache montée**

Faire bouillir 10cl de crème. Verser la crème sur 100g de chocolat au lait. Emulsionner au mixeur plongeant puis incorporer 15cl de crème froide. Parfaire l'émulsion et laisser cristalliser 30 minutes au congélateur et 1 heure au réfrigérateur.

3**La crème fouettée infusée**

Torréfier 50g de noisettes à 180°C pendant 10 minutes. Concasser et verser dans 35cl de crème froide. Mélanger et laisser infuser 2h au réfrigérateur.

4**Le sorbet Kalamansi orange**

Faire chauffer 200g de purée de kalamansi et 10cl de jus d'orange à 40°C. Verser 70g de sucre semoule puis mixer une minute au mixeur plongeant. Laisser refroidir 10 minutes en cellule et turbiner. Débarrasser et réserver au congélateur.

5**Les noisettes sablées**

Sabler 100g de noisettes dans une casserole à feu vif avec 35g de sucre semoule. Concasser grossièrement et réserver.

6**Le coulis kalamansi**

Verser dans une casserole 100g de purée de kalamansi avec 30g de sucre semoule. Porter à ébullition et laisser réduire durant 3 minutes. Débarrasser en pipette et réserver au réfrigérateur.

7**Les décors en chocolat**

Mettre au point 200g de chocolat au lait. Etaler finement entre deux feuilles guitare (feuilles plastiques alimentaires extrêmement fines).

Et détailler des disques de 60mm de diamètre. Laisser cristalliser le chocolat et réserver.

8

Dressage

Foisonner la ganache et la crème infusée décantée puis procéder au dressage comme suit :

A l'aide d'un pochoir , étaler une fine couche de nutella et de poindre de noisette brûlée.

Retirer le pochoir et finaliser les lignes au pinceaux .

Déposer une demi sphère de meringue creuse « retournée »

La garnir de sorbet , ganache montée et noisettes caramélisés .

Pocher un dôme de crème fouettée sur l'ensemble de sorte à recouvrir la meringue en un dôme volumineux .

Avec une cuillère , creuser la pointe du dôme de crème afin d'y glisser quelques gouttes de réduction .

Finaliser le dressage avec des noisettes caramélisées , zestes d'agrumes et la feuille en chocolat .