

LIVRE DE RECETTES

LES PAVLOVAS



TRANSGOURMET



LA MERINGAIE

MAISON FONDÉE EN 2015



LA MERINGAIE EST UNE MAISON FONDÉE PAR MARIE STOCLET BARDON ET BENOÎT BARDON, TOUS DEUX PASSIONNÉS DE GASTRONOMIE, AVEC POUR VOCATION DE FAIRE DÉCOUVRIR LA PAVLOVA, CE DESSERT À LA FOIS SI LÉGER ET GOURMAND DONT L'AUSTRALIE ET LA NOUVELLE-ZÉLANDE SE DISPUTENT L'INVENTION.

Les meringues ont la particularité d'être à la fois craquantes en surface et moelleuse à l'intérieur, et leurs maîtres-mots sont la gourmandise et la simplicité, du pochage jusqu'au dressage, en privilégiant des ingrédients français.

Depuis 2023 il y a la MERINGUE MOELLEUSE PAVLOVA comme un prolongement de cette expertise : une meringue craquante à l'extérieur, moelleuse à l'intérieur, pensée pour les restaurateurs. Créativité et personnalisation sont mises à l'honneur : imaginez votre pavlova selon les envies du client, les fruits du moment, les nappages les plus gourmands.

Les différences de cette meringue : -15% de sucre (contre une meringue classique), goût de vanille et c'est une meringue qui se mange avec la cuillère.

Petite anecdote intéressante : la majorité des recettes présentées dans ce livre portent des prénoms féminins. Pourquoi ? Parce que le dessert Pavlova a connu un véritable succès au XVIII^e siècle, et Marie Stoclet Bardon, mère de trois garçons, a saisi l'occasion de ses créations culinaires pour y glisser des prénoms de filles qu'elle affectionnait.

MERINGUE MOELLEUSE PAVLOVA

Le défi de la Pavlova, c'est la meringue : facile à faire mais compliquée à réussir !

Il y a une solution simple maintenant : La MERINGUE PAVLOVA 22 g est moelleuse à l'intérieur et craquante à l'extérieur. Ensuite elle a un parfum bien à elle qui lui donne du caractère quand on la déguste seule. C'est une meringue qui se mange avec la cuillère.

Stockage en froid négatif
(décongeler 2 h à +4°C, sortir 15 min avant envoi)



DLUO de 18 mois



DLC après décongélation de 14 jours

Ingrédients :

Sucre (59%), blanc d'œuf (35%), farine de riz, vinaigre d'alcool blanc, extrait de vanille, épaississant : gomme xanthane.

Pièce de 22 g

Colis de 24 pièces

Code : 403807





HERMINIE

**Meringue moelleuse, crème fouettée au cacao,
poire et copeaux de chocolat**

Ingédients

- 20 cl de crème fraîche liquide très froide
- 20 g de cacao en poudre
- 20g de sucre en poudre

La garniture

- 2 poires mûres à points
- Copeaux de chocolat

LA PRÉPARATION

Montez au batteur la crème, le sucre et la poudre de cacao jusqu'à obtention d'une crème fouettée ferme et soyeuse. Réservez au frais jusqu'au moment de préparer le montage. Epluchez et coupez les poires.

LE MONTAGE

Garnissez la meringue de crème en la répartissant de manière régulière, puis répartissez les poires. Saupoudrez la meringue dans l'assiette de copeaux de chocolat et de poudre de cacao.



LÉOPOLDINE

**Meringue moelleuse, crème fouettée
au thé earl grey, fraise et framboise**

Ingédients

- 15 cl de crème fraîche liquide très froide
- 20 g de mascarpone
- 10g de thé earl grey

La garniture

- 1 barquette de framboises
- ½ barquette de fraises

LA PRÉPARATION

Faites chauffer le tiers de la crème, puis versez-la bien chaude, avant ébullition, sur le thé. Filmez et réservez au frais. Le jour même, filtrez la crème infusée au thé. Ajoutez les deux tiers de crème nature restante très froide et le mascarpone. Montez l'ensemble au batteur jusqu'à obtention d'une crème fouettée ferme et soyeuse. Réservez au frais jusqu'au moment de préparer le montage. Lavez et équeutez les fraises, puis les couper en morceaux.

LE MONTAGE

Garnissez la meringue de crème en la répartissant de manière régulière, puis répartissez les framboises puis les fraises. Servez à l'assiette avec un peu de coulis de framboise.



SÉRAPHINE

**Meringue moelleuse, crème fouettée
au gingembre, orange et pamplemousse**

Ingrédients

- 15 cl de crème fraîche liquide très froide
- 20 g de mascarpone
- 20g de gingembre frais

La garniture

- 1 orange
- 1 orange sanguine
- ½ pamplemousse

LA PRÉPARATION

La veille, rapez le gingembre. Faites chauffer le tiers de la crème, puis versez-la bien chaude, avant ébullition, sur le gingembre. Filmez et réservez au frais.

Le jour même, filtrez la crème infusée au gingembre. Ajoutez les deux tiers de crème nature restante très froide et le mascarpone.

Montez au batteur la crème jusqu'à obtention d'une crème fouettée ferme et soyeuse. Réservez au frais jusqu'au moment de préparer le montage.

Levez les suprêmes des agrumes.

LE MONTAGE

Garnissez la meringue de crème en la répartissant de manière régulière, puis répartissez les suprêmes en variant les couleurs.



MATHILIE

**Meringue moelleuse, crème fouettée,
pommes fondantes, caramel et noisettes**

Ingrédients

- 15 cl de crème fraîche liquide très froide
- 20 g de mascarpone

La garniture

- 2 pommes – pink lady et golden
- Brisure de noisette
- Caramel au beurre salé liquide

LA PRÉPARATION

Montez au batteur la crème jusqu'à obtention d'une crème fouettée ferme et soyeuse. Réservez au frais jusqu'au moment de préparer le montage.

Epluchez et coupez en lamelles les pommes avec la peau. Pochez les 5 minutes pour qu'elles soient fondantes.

LE MONTAGE

Garnissez la meringue de crème en la répartissant de manière régulière, puis répartissez les lamelles de pommes, en alternant côté peau et chair. Saupoudrez de brisure de noisette, avec un coulis de caramel.



CÉLINIE

Meringue moelleuse, crème fouettée au citron menthe fraîche, melon et nectarine

Ingrédients

- 15 cl de crème fraîche liquide très froide
- 20 g de mascarpone
- 1 citron jaune et 4/5 feuilles de menthe fraîche

La garniture

- ½ melon
- 2 nectarines

LA PRÉPARATION

La veille, zestez le citron. Faites chauffer le tiers de la crème, puis versez-la bien chaude, avant ébullition, sur le zeste et les feuilles de menthe. Filmez et réservez au frais. Le jour même, filtrez la crème infusée pour retirer les zestes et les feuilles de menthe. Ajoutez les deux tiers de crème nature restante très froide et le mascarpone. Montez l'ensemble au batteur jusqu'à obtention d'une crème fouettée ferme et soyeuse. Réservez au frais jusqu'au moment de préparer le montage. Epluchez et coupez le melon en morceaux biseautés. Coupez les nectarines en morceaux biseautés.

LE MONTAGE

Garnissez la meringue de crème en la répartissant de manière régulière, puis répartissez le melon et les nectarines. Servez à l'assiette avec un peu de coulis de framboise.



PAVLOVA FAÇON FORÊT NOIRE

**Meringue moelleuse, crème fouettée, cerises
amarena, brownie et copeaux de chocolat**

Ingédients

- 15 cl de crème fraîche liquide très froide
- 20 g de mascarpone

La garniture

- 18 cerises fraîches ou amarena
- Brownie et copeaux de chocolat

LA PRÉPARATION

Montez au batteur la crème jusqu'à obtention d'une crème fouettée ferme et soyeuse. Réservez au frais jusqu'au moment de préparer le montage.

LE MONTAGE

Garnissez la meringue de crème en la répartissant de manière régulière, puis répartissez les cerises, puis la brisure de brownie et les copeaux de chocolat.



PAVLOVA MONT BLANC

**Meringue moelleuse, crème fouettée,
crème de marron, copeaux de marron glacé,
et quartiers d'orange**

Ingédients

- 15 cl de crème fraîche liquide très froide
- 20 g de mascarpone

La garniture

- 1 orange fraîche
- Crème de marron
- 1 marron glacé

LA PRÉPARATION

Montez au batteur la crème jusqu'à obtention d'une crème fouettée ferme et soyeuse. Réservez au frais jusqu'au moment de préparer le montage. Levez les suprêmes d'orange.

LE MONTAGE

Garnissez la meringue de crème en la répartissant de manière régulière, puis ajouter la crème de marron, les suprêmes d'orange et les morceaux de marron glacé.



PHILOMÈNE

Meringue moelleuse, crème fouettée coco, mangue, kiwi

Ingrédients

- 15 cl de crème fraîche liquide très froide
- 20 g de mascarpone
- 10 cl de crème de coco

La garniture

- 1 mangue
- 2 kiwis

LA PRÉPARATION

Montez les crèmes et le mascarpone au batteur jusqu'à obtention d'une crème fouettée ferme et soyeuse. Réservez au frais jusqu'au moment de préparer le montage. Épluchez et coupez mangue et kiwis.

LE MONTAGE

Garnissez la meringue de crème en la répartissant de manière régulière, puis répartissez la mangue et le kiwi. Servez à l'assiette avec un peu de coulis de mangue.



AUGUSTINE

**Meringue moelleuse, crème fouettée
au thé fruit rouge, fraise et framboise**

Ingédients

- 20 cl de crème fraîche liquide très froide
- 10 g de thé fruits rouges
- 40 g de mascarpone

La garniture

- 1 barquette de framboise (125 g)
- ½ barquette de fraise

LA PRÉPARATION

Versez la moitié de la crème chaude (avant ébullition) sur le thé. Filmez et réservez au frais. Le jour même, filtrez la crème infusée. Ajoutez l'autre moitié de crème nature restante, très froide et le mascarpone. Montez l'ensemble au batteur jusqu'à obtention d'une crème fouettée ferme et soyeuse. Réservez au frais jusqu'au moment de dresser. Équeutez les fraises et coupez-les en morceaux biseautés.

LE MONTAGE

Garnissez la meringue de crème en la répartissant de manière régulière. Disposez sur la crème, les framboises puis les morceaux de fraise. Réservez au frais jusqu'à dégustation. Au moment de servir, vous pouvez ajouter un coulis de fruits rouges.

Pour une version plus acidulée, remplacez le thé par le zeste d'un citron vert.



HONORINE

**Meringue moelleuse, crème fouettée
à la baie de timut, fraise, rhubarbe**

Ingrédients

- 20 cl de crème fraîche liquide très froide
- 30 g de mascarpone
- 10 baies de timut concassées

La garniture

- 250 g de barquette de fraises
- 3 branches de rhubarbe

LA PRÉPARATION

Versez la moitié de la crème chaude (avant ébullition) sur les baies de timut. Filmez et réservez au frais.

Épluchez et coupez la rhubarbe en petits tronçons. Réalisez un sirop avec $\frac{1}{4}$ de litre d'eau et 250 g de sucre. Portez-le à ébullition. Ôtez du feu et versez le sirop sur les morceaux de rhubarbe. Filmez au contact et réservez le tout au frais une nuit complète. Le jour même, filtrez la crème infusée. Ajoutez l'autre moitié de crème nature restante, très froide et le mascarpone. Montez l'ensemble au batteur jusqu'à obtention d'une crème fouettée ferme et soyeuse. Réservez au frais jusqu'au moment de dresser. Équeutez les fraises et coupez-les en morceaux biseautés. Égouttez les morceaux de rhubarbe.

LE MONTAGE

Garnissez la meringue de crème en la répartissant de manière régulière. Disposez sur la crème, les fraises, puis les tronçons de rhubarbe. Vous pouvez ajouter des brisures de pistache en topping. Réservez au frais jusqu'à dégustation.



VALENTINE

**Meringue moelleuse, crème fouettée au citron
menthe fraîche, melon et nectarine**

Ingrédients

- 15 cl de crème fraîche liquide très froide
- 20 g de mascarpone
- 1 citron jaune et 4/5 feuilles de menthe fraîche

La garniture

- ½ melon
- 2 nectarines

LA PRÉPARATION

La veille, zestez le citron. Faites chauffer le tiers de la crème, puis versez-la bien chaude, avant ébullition, sur le zeste et les feuilles de menthe. Filmez et réservez au frais. Le jour même, filtrez la crème infusée pour retirer les zestes et les feuilles de menthe. Ajoutez les deux tiers de crème nature restante très froide et le mascarpone. Montez l'ensemble au batteur jusqu'à obtention d'une crème fouettée ferme et soyeuse. Réservez au frais jusqu'au moment de préparer le montage. Epluchez et coupez le melon en morceaux biseautés. Coupez les nectarines en morceaux biseautés.

LE MONTAGE

Garnissez la meringue de crème en la répartissant de manière régulière, puis répartissez le melon et les nectarines. Servez à l'assiette avec un peu de coulis de framboise.



BATHILDE

Meringue moelleuse, crème fouettée au citron vert, framboises et fruits de la passion

Ingédients

- 15 cl de crème fraîche liquide très froide
- 20 g de mascarpone
- 1 citron vert

La garniture

- 1 barquette de framboises
- 3 fruits de la passion
- Le zeste d'½ citron vert

LA PRÉPARATION

La veille, zestez le citron vert. Faites chauffer le tiers de la crème, puis versez-la bien chaude, avant ébullition, sur le zeste. Filmez et réservez au frais. Le jour même, filtrez la crème infusée au citron vert pour retirer les zestes. Ajoutez les deux tiers de crème nature restante très froide et le mascarpone. Montez l'ensemble au batteur jusqu'à obtention d'une crème fouettée ferme et soyeuse. Réservez au frais jusqu'au moment de préparer le montage. Videz les fruits de la passion.

LE MONTAGE

Garnissez la meringue de crème en la répartissant de manière régulière, puis répartissez les framboises., enfin, disposez la pulpe de fruits de la passion sur la crème. Servez à l'assiette avec un peu de coulis de framboise ou de fruit de la passion.

W

IL SUFFIT D'UN GESTE,
D'UN FRUIT BIEN TAILLÉ,
D'UNE CRÈME MONTÉE JUSTE
À POINT : LA PAVLOVA NAÎT
DANS L'INSTANT, ET S'ENVOLE
DANS LA MÉMOIRE.

L A M E R I N G A I E



TRANSGOURMET

SUIVEZ-NOUS sur les réseaux sociaux



www.transgourmet.fr

APPLICATION TRANSGOURMET DISPONIBLE SUR

