



LE PAS À PAS DES CHEFS

PAVLOVA MARRON PAR HUGUES POUGET

La pavlova marron est un dessert de saison que l'on retrouve dans les vitrines Hugo & Victor. Très proche de ses pavlovas figue et verveine, il a pensé celle-ci comme un dessert à l'assiette. C'est une demi-coque en meringue inversée qui tient l'appareil au marron coulant. Servi en assiette creuse avec un jus et des zestes de clémentine, voici un dessert à l'assiette suggéré par le Chef Pâtissier qui l'a dressé comme il le ferait en hôtellerie-restauration.

Par Franck Lacroix • Photos : Thierry Caron

Pour 10 pavlovas individuelles.

MERINGUE SUISSE

Blancs d'œufs..... 150 g
 Sucre semoule..... 150 g
 Sucre glace..... 150 g

Monter les blancs au batteur muni d'un fouet. Ajouter le sucre semoule petit à petit tout en montant les blancs. Lorsque l'ensemble est bien ferme, à l'aide d'une maryse, incorporer le sucre glace tamisé. Sur une plaque couverte de papier cuisson, pocher la meringue à l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 16 mm de diamètre. Commencer par faire un anneau de gouttes de meringues de 20 à 22 cm de diamètre et compléter le centre de l'anneau par un colimaçon de meringue de l'épaisseur de la douille. Enfourner pendant 2 à 3 heures à 100-110 °C. Laisser cuire plus longtemps si la meringue n'est pas assez sèche.



Le conseil du Chef : « Le secret de la meringue ? Pas d'eau dans la cuve du batteur ! Si tu as un peu d'humidité dans la cuve, les blancs ne monteront jamais ou très mal. Pour faire une belle meringue, il faut mettre le sucre en trois fois. Tu mets un peu de sucre, il faut attendre que ça mousse un peu. Si c'est bien monté, tu remets un tiers, etc. Je mets du sucre glace et du sucre semoule pour avoir quelque chose de bien cassant, car il ne faut pas oublier que dans le sucre glace, il y a de l'amidon, qui va nous aider à avoir une meringue bien cassante, à la texture si particulière. Une bonne meringue française craquante, c'est 100 °C pendant 4 heures, mais ça dépend de la marque du four. »



L'astuce du Chef : « On prend un moule silicone en demi-sphère, on le met à l'envers et on poche la meringue française. Mais si vous n'avez pas de moule en silicone, vous faites un chou de la taille que vous souhaitez, vous le coupez, vous le filmez et vous pochez dessus. Puis, on râpe la base des coques de meringue à la Microplane® : ça fait un socle stable et la meringue devient contenant. »

INSERT MARRON

Crème 35 % MG..... 70 g
 Crème de marron..... 180 g
 Brisures de marrons glacés..... QS

Chauffer la crème et ajouter à la crème de marron. Mixer l'ensemble dans un Robot-Coupe® avec les brisures de marrons.



Le conseil du Chef : « On va faire des billes avec l'appareil de marron coulant qu'on va congeler. Nous travaillons avec la maison Corsiglia. Jean-Louis, Stéphanie et Alexandre sont des gens charmants et passionnés ; des professionnels investis dans leur mission. »

CHANTILLY VANILLE

Crème 35 % MG..... 222 g
 Sucre semoule..... 44 g
 Gousse de vanille..... 1 pièce
 Gélatine feuille (200 Bloom)..... 2 g
 Crème 35 % MG..... 222 g

La veille, dans une casserole sur feu doux, chauffer les 222 g de crème avec le sucre et la gousse de vanille fendue en deux et grattée. Une fois le mélange bouilli, ajouter la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau bien froide et laisser infuser 30 min à couvert, puis verser les 222 g de crème froide. Laisser reposer au réfrigérateur 12 heures minimum avant utilisation, couvert au contact. Enlever la gousse de vanille au moment de monter la crème.



Monter la chantilly et garnir les coques de meringue avec une poche à douille.



Démouler les inserts marron congelés et les enfoncer dans la chantilly.



Refaire une boule de chantilly afin d'enfermer l'insert dans la chantilly.

DÉCOR

Disques de chocolat au lait 10 pièces
 Brisures de marrons confits QS
 Petites gouttes de meringue QS

13



14



15



Terminer en disposant des brisures de marrons confits et des gouttes de meringue.

CHESTNUT PAVLOVA

For individual 10 pavlovas.

SWISS MERINGUE

Egg whites 150 g
 Caster sugar 150 g
 Icing sugar 150 g

Whip whites before gradually adding sugar. Once a firm meringue has formed, fold sifted icing sugar with a spatula. Pipe with N°16 tip onto a tray lined with a sheet of baking paper. Start make spirals the size of the tip to form a dome. Bake for 2-3 hours at 100-110°C. Leave to bake for longer if the meringue is not dry enough.

1 2 3 Chef's tip: "The secret of meringue? No water in the bowl! If there is a small amount of humidity in the bowl the whites will not whip, or it will be difficult. To make a beautiful meringue the sugar needs to be added in two to three times. Add a little sugar, then wait for the meringue to foam a little. If it is nicely whipped, add another third of sugar, etc. I use both icing sugar and caster sugar to obtain a nice and crunchy meringue, which makes quite a unique texture. A nice crunchy French meringue is 100°C for 4 hours but that also depends on the oven brand."

4 5 Chef's tip: "We use a half sphere silicon mould that we place upside down before piping the French meringue. But if you don't have a silicon mould it is possible to wrap baked choux with cling film before piping on the top. After baking, flatten the top of the meringue shells with a Microplane®: this will be the base for the cake to hold up from."

CHESTNUT INSERT

Cream 35% fat 70 g
 Chestnut cream 180 g
 Candied chestnut pieces as nec.

Heat cream and add chestnut cream. Blend them in a Robot-Coupe® with candied chestnut pieces.

6 Chef's tips: "We make balls that we freeze. We work with Corsiglia. Jean-Louis, Stéphanie and Alexandre are both charming and passionate; rue professionals invested in their business."

VANILLA CHANTILLY

Cream 35% fat 222 g
 Caster sugar 44 g
 Vanilla bean 1 piece
 Gelatin leaf (200 Bloom) 2 g
 Cream 35% fat 222 g

A day in advance, heat 222 g cream with cut and scraped vanilla bean in a saucepan on low heat. Boil and add soaked gelatin (soaked in cold water). Cover and leave to infuse for 30 minutes. Add remaining 222 g cold cream and refrigerate for 12 hours (minimum) before use. Wrap directly onto surface with cling film. Remove vanilla bean just before whipping the cream.

7 Whip chantilly and fill meringue shells with a piping bag.

8 Unmould chestnut inserts and place them into the chantilly.

9 Form another chantilly ball to close of the insert with chantilly.

DECORATION

Milk chocolate discs 10 pieces
 Candied chestnut pieces as nec.
 Small meringue drops as nec.

10 11 Place a milk chocolate disc and pipe a vanilla chantilly ball on top.
Chef's tip: "Chocolate discs give elegance and also close of the meringue shells."

CHESTNUT VERMICELLI

Chestnut paste 250 g
 Chestnut cream 250 g

Mix chestnut paste and cream with a paddle in mixer to form a homogeneous mass.

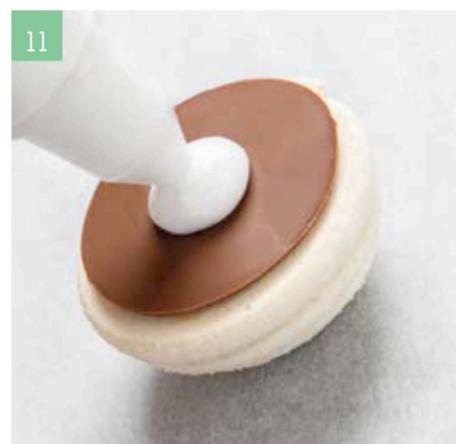
12 Pipe chestnut vermicelli with a vermicelli piping tip around the chantilly ball.

13 14 15 Finish by placing chestnut pieces and drops of meringue.

10



11



Déposer un disque de chocolat au lait à plat sur chaque coque et pocher une boule de chantilly vanille par-dessus.

L'astuce du Chef : « Les disques en chocolat apportent de l'élégance tout en fermant les coques de meringue. »

VERMICELLES DE MARRON

Pâte de marron 250 g
 Crème de marron 250 g

Mélanger au batteur à la feuille la pâte et la crème de marron jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène.

12



Pocher l'appareil à vermicelles de marron avec une poche à douille munie d'une douille à vermicelle autour de la boule de chantilly.

