



Creating

New

Traditions

By Dawn since 1920



ANNA

UN VOYAGE EN AUSTRALIE POUR NOËL !

Découvrez la bûche Pavlova, gâteau originaire d'Australie créé en l'honneur de la danseuse Anna Pavlova. Délicat alliage de meringue, bavaroise vanille et fruits rouges, cette composition fraîche et gourmande saura vous émerveiller le soir du réveillon !

Découvrez vite la fraîcheur et la gourmandise de cette bûche ...

Pour plus d'informations : WWW.DAWNFOODS.COM / info.france@dawnfoods.com / 03.20.10.30.03

DAWN FOODS FRANCE
456 rue du moulin
59193 ERQUINGHEM-LYS



MERINGUE, VANILLE & FRUITS ROUGES



COMPOSITION



-  Meringue citronnée
-  Coulis de fruits rouge
-  Bavaise vanillée
-  Crème montée mascarpone

Code article	Désignation	Cdt
2.02004.320	Compound citron	Pot 1 kg
2.01363.521	Vanistar (arôme poudre avec marquants)	Sachet 1 kg
8.01323.400	Chocolat blanc Cabo Blanco	Sac 5 kg
2.03428.114	Sanatine R (gélifiant en poudre)	Sachet 1 kg
8.03243.301	DELIFRUIT® fruits de la forêt	Seau 5,5 kg

INGRÉDIENTS

Blancs d'oeuf	250 g
Sucre semoule	300 g
Maïzena	15 g
Sucre glace	200 g
DAWN® Compound citron	10 g

Lait	270 g
Crème	80 g
DAWN® Vanistar	8 g
Jaunes d'oeuf	2
Sucre	15 g
DAWN® Chocolat blanc Cabo Blanco	70 g
DAWN® Sanatine R	60 g
Crème montée	550 g

Eau	100 g
Sirop	100 g
DAWN® Sanatine R	30 g
Purée de framboise	200 g
DAWN® DELIFRUIT® Fruits des bois	700 g

Crème liquide	150 g
Sucre	100 g
DAWN® Sanatine R	35 g
Mascarpone	500 g
Crème liquide	750 g

DAWN® Chocolat blanc Cabo Blanco	QS
Beurre de cacao	QS

MISE EN OEUVRE

1. Meringue citronnée (pour 6 bûches de 45 x 8 cm)

Monter les blancs d'oeuf avec le sucre semoule (ajouté en 3 fois) afin de réaliser une meringue. Incorporer le sucre glace, la maïzena et le Compound citron à l'aide d'une maryse. Dresser dans des formes un fond de meringue qui servira de base. Dresser dans d'autres formes des petites sphères de meringue qui serviront de dessus à la bûche. Saupoudrer sur celle-ci le sucre glace puis réaliser une petite cavité à la cuillère sur les sphères. Cuire à 100°C pendant 1h10.

2. Bavaise vanillée (pour 6 inserts)

Mettre à bouillir le lait et la crème en y insérant le Vanistar. Blanchir les jaunes d'oeuf et le sucre puis faire chauffer le mélange jusqu'à atteindre 82°C. Verser le mélange des deux précédentes préparations sur le chocolat blanc puis ajouter la Sanatine et la crème montée. Verser 160 g de préparation dans des gouttières puis réserver.

3. Coulis de fruits rouge (pour 6 inserts)

Mettre à bouillir l'eau puis ajouter le sirop et la Sanatine. Ajouter la purée de framboise puis mélanger au DELIFRUIT®. Ajouter 140 g de coulis dans le fond de chaque gouttière précédemment remplie puis réserver.

4. Crème montée mascarpone (pour 6 bûches de 45 x 8 cm)

Chauffer 150 g de crème et le sucre. Verser le mélange sur la Sanatine et le mascarpone puis incorporer 750 g de crème liquide et laisser reposer 12h au frais.

5. Montage et finitions

Au moment de servir, étanchéifier les deux versions de meringue en déposant sur leur dessus une fine pellicule de chocolat blanc et beurre de cacao mélangés ensemble. Déposer l'insert de bavaise vanillée et coulis de fruits rouge sur la base de meringue. Monter la quantité souhaitée de crème mascarpone et déposer la sur les côtés de la bûche à l'aide d'une poche à douille et d'un embout. Dresser les petites sphères meringuées sur le dessus de la bûche. Décorer de fruits rouges et de fruits de Noël.