

Pavlova Exotique : Le secret d'un dessert aérien au Pitaya et Goyave

Ingrédients essentiels

- Meringue : 100g de blancs d'œufs pour 200g de sucre extra fin (ratio 1:2)
- Stabilisant : Quelques gouttes de jus de citron ou de vinaigre blanc
- Chantilly : Crème liquide entière (30% à 35% de matières grasses minimum), très froide
- Garniture : Pitaya (pour le croquant) et goyaves roses (pour l'acidité)
- Imperméabilisation : Beurre de cacao ou chocolat blanc fondu

La meringue parfaite : technique et cuisson

- Montez les blancs progressivement avec le sucre pour obtenir une structure stable
- Ajoutez le jus de citron ou le vinaigre dès le début du montage pour renforcer la tenue
- Cuisez à basse température (entre 90°C et 110°C) pendant 1h30 à 2h
- L'objectif est de sécher la meringue à cœur sans coloration pour garantir le contraste croustillant-fondant

Préparation du coulis de goyave

- Mixez la pulpe de goyave jusqu'à obtenir une texture homogène
- Passez impérativement le mélange au chinois pour éliminer les graines très dures
- Utilisez l'acidité naturelle de la goyave rose pour équilibrer le sucre de la meringue sans ajout excessif de sucre glace

Montage et astuces de chef

- Nappez la face interne de la meringue avec une fine couche de beurre de cacao ou de chocolat blanc fondu pour éviter qu'elle ne ramollisse
- Montez la chantilly uniquement avec une crème très froide pour une tenue optimale
- Le pitaya apporte une texture croquante grâce à ses graines noires, disposez-le au dernier moment
- Effectuez le montage final au maximum 1 heure avant le service pour préserver le croustillant de la meringue