



MAÎTRE CONFISEUR

Cruzilles

AUVERGNE

— DEPUIS —

1880

La Maison Cruzilles a collaboré avec la cheffe **Héloïse Latil** afin d'imaginer des recettes exclusives. Ensemble, nous avons travaillé des créations originales, spécialement élaborées pour mettre en valeur nos produits et notre savoir-faire.

 @heloise_latil

PAVLOVA AUX FRUITS CONFITS

Pour 1 pavlova



Personnes :	6/8
Difficulté :	● ● ● Moyenne
Temps de préparation :	60 min
Temps de prise au frais :	2 h

LES INGRÉDIENTS

- 3 blancs d'œufs
- 90 g de sucre
- 90 g de sucre glace tamisé
- 60 g de mascarpone
- 25 cl de crème liquide entière (30 % de MG)
- 1 c. à s. de sucre
- Fruits confits (citron verts, oranges, poires, gingembre, ...) **Cruzilles®**
- Billes de décoration (facultatives)

ÉTAPES DE LA RECETTE :

1. Préparer la base liquide

Dans un robot, versez les blancs et fouettez en démarrant doucement.

Quand ils moussent, ajoutez le sucre petit à petit. Arrêtez quand le mélange est ferme, lisse et brillant. Ajoutez le sucre glace puis incorporez-le à l'aide d'une Maryse.

2. Mettez la meringue dans une poche à douille

Munissez vous d'une douille lisse puis formez 6 meringues de 11 cm de diamètre sur des plaques recouvertes de papier cuisson.

3. Enfournez

pour 2 heures dans un four préchauffé à 90°C. Laissez refroidir.

4. Monter la crème

Mettez le mascarpone dans le bol du robot, ajoutez le sucre, un peu de crème et mélangez, afin d'avoir un mélange lisse. Ajoutez le reste de la crème et fouettez en chantilly. Réservez au frais pendant au moins 2 heures.

5. Répartissez la crème sur chaque meringue

En vous servant si possible d'une poche à douille, ajoutez les fruits confits et les billes de décoration.



CRUZILLES SAS

226, avenue Jean Mermoz - 63100 Clermont-Ferrand - France
Téléphone : +33 (0)4 73 14 44 29 - contact@cruzilles.fr

