



### ETAPE 1 : GANACHE MONTÉE

INGRÉDIENTS	QUANTITES (g)	POURCENTAGES (%)
Crème végétale	300	83,3
Vanille	-	-
Chocolat blanc	60	16,7
<b>Total</b>	<b>360</b>	<b>100,0</b>



#### PROCESSUS

- Réaliser la ganache la veille :
- Chauffer la moitié de crème.
- Verser sur le chocolat blanc.
- Lisser au mixeur plongeant sans ajouter d'air.
- Ajouter la partie froide de la crème, continuer à mixer.
- Débarrasser au frais.



#### CONSEILS

- Il est possible d'infuser la crème la crème avec une herbe ou une épice avant de réaliser la ganache.



### ETAPE 2 : LES MERINGUES

INGREDIENTS	QUANTITES (g)	POURCENTAGES (%)
Yumgo <i>BLANC POUDRE</i>	21	3,5
Eau (pour hydrater la poudre)	157	26,2
Jus de citron	17	2,8
Vanille	5	0,8
Sucre	200	33,3
Sucre glace	200	33,3
<b>Total</b>	<b>600</b>	<b>100,0</b>



### PROCESSUS

- Mélanger Yumgo Blanc poudre, l'eau, le jus de citron et la pâte de vanille.
- Monter le tout en neige.
- Incorporer le sucre.
- Une fois que la meringue est faite (elle doit faire un bec d'oiseau), incorporer lentement le sucre glace à l'aide d'une maryse.
- Pocher des meringues.
- Faire sécher à 90°C durant 2 à 4 heures et laisser refroidir dans le four.
- Les meringues sont prêtes lorsqu'elles sont complètement sèches.



### ETAPE 3 : COMPOTÉE DE FRUIT

INGREDIENTS	QUANTITES (g)	POURCENTAGES (%)
Purée de fruit	200	58,8
Fruits frais en brunoise	100	29,4
Sucre	20	5,9
Pectine NH	5	1,5
Jus de citron*	15	4,4
<b>Total</b>	<b>340</b>	<b>100,0</b>



#### PROCESSUS

- Couper les fruits en brunoise
- Mélanger le sucre et la pectine.
- Chauffer la purée de fruit, et le jus de citron à 45°C.
- Ajouter les poudres.
- Cuire à 85°C, puis Lisser au mixeur plongeant.
- Ajouter la brunoise.
- Débarrasser au frais.
- Détendre fouet avant utilisation.



#### CONSEILS

- \* Ajuster la quantité de citron au ph de la purée de fruit.
- Ajouter des herbes ou des épices pour contrebalancer le sucre de les fruits.

# YUMGO

## PAVLOVA



### ETAPE 4 : DRESSAGE



#### PROCESSUS

- Monter la ganache au fouet.
- Couper les fruits.
- Pocher la ganache montée, puis ajouter la compotée de fruit.
- Ajouter les fruits frais



#### CONSEILS

- Pistoler la meringue de beurre de cacao afin de prolonger sa conservation.



### STEP 1 : WHIPPED GANACHE

#### WHIPPED GANACHE

INGREDIENTS	QUANTITES (g)	POURCENTAGES (%)
Plant-based cream	300	83,3
Vanilla	-	-
White chocolate	60	16,7
<b>Total</b>	<b>360</b>	<b>100,0</b>



#### PROCESSUS

- Make the ganache the day before:
- Heat half of the cream.
- Pour over the white chocolate.
- Smooth with an immersion blender without adding air.
- Add the cold part of the cream and continue blending.
- Refrigerate.



#### CONSEILS

- It is possible to infuse the cream with an herb or spice before making the ganache.



### STEP 2 : MERINGUE

INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
<b>Yumgo WHITE POWDER</b>	<b>21</b>	<b>3,5</b>
<b>Water (to hydrate the powder)</b>	<b>157</b>	<b>26,2</b>
Lemon juice	17	2,8
Vanilla paste	5	0,8
Sugar	200	33,3
Icing sugar	200	33,3
<b>Total</b>	<b>600</b>	<b>100,0</b>



### PROCESS

- Mix Yumgo White powder, water, lemon juice and vanilla paste.
- Whip until stiff peaks form.
- Add sugar.
- Once the meringue is set (it should form a stiff peaks), slowly incorporate the powdered sugar using a spatula.
- Pipe the meringues
- Dry at 90°C for 2 to 4 hours, then cool in the oven.
- Meringues are ready when completely dry.



### STEP 3 : FRUIT COMPOTE

INGREDIENTS	QUANTITES (g)	POURCENTAGES (%)
Fruit puree	200	58,8
Diced fresh fruit	100	29,4
Sugar	20	5,9
NH pectin	5	1,5
Lemon juice*	15	4,4
<b>Total</b>	<b>340</b>	<b>100,0</b>



#### PROCESSUS

- Dice the fruit.
- Mix the sugar and pectin.
- Heat the fruit puree and lemon juice to 45°C.
- Add the powders.
- Cook to 85°C, then smooth with an immersion blender.
- Add the diced fruit.
- Refrigerate.
- Loosen with a whisk before use.



#### CONSEILS

- \* Ajuster la quantité de citron au pH de la purée de fruit.
- Ajouter des herbes ou des épices pour contrebalancer le sucre de les fruits.

# YUMGO

## PAVLOVA



### STEP 4 : FINISHING



#### PROCESS

- Whip the ganache.
- Slice the fruit.
- Pipe the whipped ganache, then add the fruit compote.
- Add the fresh fruit.



#### TIPS

- Spray the meringue with cocoa butter for a better shelf life.

For your questions and projects, contact us at [innovation@yumgo.fr](mailto:innovation@yumgo.fr)

Find us at [www.yumgo.fr/conseil-innovation](http://www.yumgo.fr/conseil-innovation)