

# PAVLOVA AUX FRUITS DE LA PASSION, AMARETTO, PÊCHE ET MÛRE



## INGRÉDIENTS POUR 20 DESSERT

- 1 sachet Préparation Pour Parfait-Base Neutre
- 80g Crème Amaretto
- 580g Mûres au sirop Demetra
- 400g Peches Jaunes Coupees en Deux Dans Le Siriop
- 25g Acetoplus Fruit de La Passion
- 1l crème fraîche
- 200g fraises
- 150g blancs d'œufs
- 300g sucre
- 30g amidon de maïs

## MÉTHODE

- Pour faire la pavlova, fouetter les blancs d'œufs avec le sucre petit à petit, lorsque la consistance est ferme et crémeuse, ajouter la sauce aux fruits de la passion et l'amidon de maïs.
- Faire des petits monticules sur une assiette tapissée de papier four. Cuire au four statique à 130°C pendant 10 minutes, baisser la température à 100°C et poursuivre la cuisson encore 70 minutes.
- Fouetter la crème avec le contenu du sachet de base neutre jusqu'à ce qu'elle atteigne la consistance et aromatiser avec la crème d'amaretto.
- Servir la meringue garnie de la mousse d'amaretto et compléter avec pêches au sirop, mûres et fraises.

## PRODUITS DANS CETTE RECETTE



**Préparation Pour  
Parfait-Base Neutre**



**Crème Amaretto**



**Peches Jaunes  
Coupees en Deux Dans  
Le Siroop**



**Acetoplus Fruit de La  
Passion**