



Pavlova

Mélange fin prêt-à-cuisiner
Ready-to-cook fine mix

*

Préparation/processing : 15 min
Personnes/servings : 6

Dessert meringué en hommage à la ballerine Anna Pavlova
Meringue dessert named after the ballerina Anna Pavlova

Dessert emblématique d'Australie et Nouvelle-Zélande
An iconic dessert of Australia and New-Zealand

Ajouter : eau (30°C) 45ml ; crème liquide min. 30% m.g. 33cl.
To add : water (86°F) 45ml ; heavy cream min. 30% fat 33cl.

Recette : **a)** Préchauffer le four à 90°C. **b)** Au robot batteur, fouetter à très grande vitesse l'eau tempérée et la préparation pendant minimum 5 min ou jusqu'à obtenir une texture ferme et brillante. **c)** À la cuillère ou à la poche, former un ou plusieurs disques de meringue. Enfourner 1h à 2h selon la forme donnée. **d)** Monter la crème froide dans un bol froid. Garnir généreusement la meringue refroidie. Décorer de fruits de saison. Bon appétit !

Recipe : **a)** Preheat the oven to 194°F. **b)** Use a stand mixer at very high speed to beat the mix and water for minimum 5 min or until glossy and stiff. **c)** Spoon or pipe the meringue into one or several discs. Bake for 1 up to 2 hours depending on the size of the disc(s). **d)** Whip refrigerated cream in a cooled bowl until soft peaks form. Spread generously onto cooled meringue(s). Top with fresh fruits. Bon appétit !

Ingrédients : sucre, blanc d'œuf en poudre, amidon modifié, acidifiant (acide citrique). / Ingredients : sugar, dried egg white, modified starch, acid (citric acid).

Valeurs nutritionnelles Nutrition information	Pour/per 100g
Valeur énergétique Energy value	1685kJ 398kcal
Matières grasses / fat dont saturées / saturated	0.01g 0.01g
Glucides / carbohydrates dont sucres / sugars	95.2g 91.2g
Fibres / fibers	3.3g
Protéines / proteins	0.2g
Sel / salt	1.1g



E. Allasia

Poids net : 180g
Net weight : 6.35oz

A consommer de préférence avant :
Best before :

Conserver au frais et au sec
Bien refermer après utilisation



Store cool and dry
Close well after use

Sachet zip à jeter



3