



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY
Barbados Rum 1703
EST.

BABA CARAÎBES MOUNT GAY



LE CHEF

Création originale de
Nicolas PIEROT,
Chef Pâtissier Consultant
international



1. PÂTE A BABA

Pour 2 pièces de 200 g :
155 g de farine T45 Gruau
2 g de sel
52 g de beurre 82% MG
187 g d'oeufs
6 g de levure fraîche
6 g de miel
Poids total : 408 g

- 1) Dans une petite cuve munie d'un crochet, verser la farine, le sel, le beurre en cube et le miel et pétrir 20 minutes.
- 2) Ajouter la moitié des oeufs et la levure. Pétrir en vitesse 2 en ajoutant petit à petit le reste des oeufs en plusieurs fois jusqu'au décollement complet de la pâte des parois de la cuve.
- 3) La température idéale de fin de pétrissage est de 24°C.
- 4) Mettre la pâte en poche. Remplir de 200 g de pâte par moule graissé de 14 cm de diamètre.
- 5) Taper les moules et lisser pour chasser les bulles d'air.
- 6) Laisser lever la pâte à hauteur des moules.
- 7) Cuire 25 minutes à 180°C, puis 10 minutes à 150°C.

2. SIROP D'IMBIBAGE

1 000 g d'eau
500 g de sucre semoule
5 g de zestes de citron jaune
5 g de zestes d'orange
2 g de fève de tonka
15 g de citronnelle
5 gousses de vanille
100 g de rhum **Mount Gay® Black Barrel** 43% vol.
5 g de zestes de citron vert
Poids total : 1 637 g

- 1) Dans une casserole, verser l'eau, le sucre semoule et porter à ébullition.
- 2) Ajouter les gousses de vanille grattées, les zestes de citron jaune, les zestes d'orange, les fèves de tonka concassées et la citronnelle hachée.
- 3) Faire macérer 24 heures au réfrigérateur.
- 4) Chinoiser et porter à 45°C. Ajouter le rhum **Mount Gay® Black Barrel**.
- 5) Déposer les babas, laisser imbiber 15 minutes d'un côté, puis 15 minutes de l'autre.
- 6) Réserver au réfrigérateur.

3. COMPOTÉE D'ANANAS AU MIEL

310 g de brunoise d'ananas
30 g de miel
1 g de pectine NH
8 g de cassonade
1 gousse de vanille
30 g de jus de citron
Poids total : 380 g

- 1) Réaliser une brunoise avec un ananas bien mûr placé dans une casserole.
- 2) Ajouter la vanille grattée, le miel et faire suer.
- 3) Ajouter le mélange pectine et cassonade en pluie.
- 4) Donner une bonne ébullition, ajouter le jus de citron et réserver en boîte hermétique.

4. GANACHE MONTÉE MOUNT GAY®

483 g de crème 35% MG
3 g de gélatine poudre 200 Blooms
15 g d'eau hydratation gélatine
97 g de chocolat blanc 32%
50 g de **rhum Mount Gay® Black Barrel** 43% vol.
Poids total : 648 g

- 1) Porter la crème à ébullition.
- 2) Verser la crème sur le chocolat blanc et la gélatine préalablement hydratée, ajouter le **rhum Mount Gay® Black Barrel** et mixer.
- 3) Placer au réfrigérateur 12 h.
- 5) Monter souple et utiliser de suite.

5. GEL NEUTRE PASSION

200 g de gel neutre de base
40 g de purée passion
Colorant poudre hydrosoluble jaune
40 g d'eau
Poids total : 280 g

- 1) Mélanger le gel, la purée passion, l'eau, et porter à 30-35°C.
- 2) Ajouter quelques gouttes de colorant jaune.
- 3) Utiliser de suite sur un support bien froid.



www.remycointreaugastronomie.com