



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY®
Est. 1703 Barbados
Rum

BABA DU CHEF

LE CHEF | Création originale de
Arnaud LARHER
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier
Relais Desserts International



1. PÂTE À BABA

124 g de farine type 45
99 g d'œufs
21 g de levure
31 g de sucre semoule
73 g de beurre doux
2 g de fleur de sel

Verser dans la cuve la levure, les 3/4 des œufs, la farine, tourner en 1ère afin de lier la pâte puis 5 minutes en 2ème en ajoutant le reste des œufs. Bien faire décoller la pâte puis ajouter le sucre. Laisser reposer 30 minutes la pâte dans la cuve à couvert. Elle doit doubler de volume puis ajouter le beurre chaud (40°C) et la fleur de sel en mélangeant la pâte en 1ère puis en 2ème. Dresser à la poche dans les moules Flexipan®. Cuisson : 20 min à 170°C, puis démouler les babas et finir la cuisson pendant 5 minutes environ.

Poids des babas cru:
Baba individuel : 35g
Baba pour 4 personnes : 130g
Baba pour 6 personnes : 200G

2. SIROP À BABA

1 500 g d'eau de source
75 g de sucre semoule
3 gousses de vanille
15 g de zestes de citron jaune
36 g de zestes d'oranges
75 g de purée d'ananas
150 g rhum Mount Gay® 55% vol.

Verser dans une casserole l'eau, le sucre, la vanille, les zestes de citron, d'oranges et faire bouillir. Puis, à 70°C verser le jus d'ananas et le rhum Mount Gay®. Laisser une nuit au réfrigérateur et chinoiser l'ensemble avant de l'utiliser.

3. GANACHE MONTÉE VANILLE

350 g de crème liquide
16 g de trimoline
2 gousses de vanille
66 g de sucre cristal
5,5 g de gélatine poudre 200 blooms
35 g d'eau froide
161 g de chocolat blanc 35%
612 g de crème liquide

Porter à 92°C la crème, la trimoline, le sucre et la vanille. Ajouter la gélatine et verser sur la couverture ; ajouter la crème, réserver 24 heures à + 4°C. Monter légèrement

4. NAPPAGE ABRICOT

330 g de purée d'abricot
165 g d'eau
1 g d'acide citrique
10 g de pectine 805
165 g de sucre
330 g de sucre

Monter à 50°C la purée, l'eau et l'acide puis ajouter la pectine et le sucre ensemble. Faire bouillir 1 à 2 minutes, ajouter le dernier sucre et cuire à 58 BRIX au réfractomètre.



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY®
Est. 1703 Barbados
Rum

THE CHEF'S RUM BABA

THE CHEF

Original creation by
Arnaud LARHER
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier
Relais Desserts International



1. BABA DOUGH

124 g flour type 45
99 g eggs
21 g yeast
31 g caster sugar
73 g unsalted butter
2 g fine sea salt

Add the yeast, 3/4 of the eggs and the flour to the bowl and mix on low speed to form a dough and then at second speed for 5 minutes adding the rest of the eggs. Thoroughly scrape down the sides of the bowl and add the sugar. Cover and leave to rest in the bowl for 30 minutes. When the dough has doubled in volume, add the warm butter (40°C) and the sea salt, mixing at low speed and then on second. Place in a piping bag and pipe into Flexipan® moulds.

Cooking time: 20 minutes at 170°C, then unmould the babas and cook for approximately 5 more minutes.

Raw weight of babas:

Individual baba: 35g

Baba for 4 people: 130g

Baba for 6 people: 200g

2. BABA SYRUP

1,500 g mineral water
75 g caster sugar
3 vanilla pods
15 g lemon zest
36 g orange zest
75 g pineapple purée
150 g Mount Gay® rum 55% vol.

Place the water, sugar, vanilla, lemon and orange zest in a saucepan and bring to the boil. Allow to cool to 70°C and add the pineapple purée and the Mount Gay® rum. Refrigerate overnight and then pass through a fine sieve before use.

3. WHIPPED VANILLA GANACHE

350 g cream
16 g trimoline (inverted sugar)
2 vanilla pods
66 g granulated sugar
5.5 g of 200 bloom gelatine powder
35 g cold water
161 g white chocolate (35%)
612 g cream

Bring the cream, trimoline, sugar and vanilla to 92°C. Add the gelatine and pour onto the chocolate; add the cream, chill for 24 hours at 4°C. Lightly whip.

4. APRICOT GLAZE

330 g apricot purée
165 g water
1 g citric acid
10 g 805 pectin
165 g sugar
330 g sugar

Bring the purée, water and citric acid to 50°C, then add the combined sugar and pectin. Boil for one or two minutes, add the second lot of sugar and cook to 58 Brix using a refractometer