



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

COINTREAU

BABA ELIXIR



LE CHEF

Création originale de
Arnaud LARHER
M.O.F. Pâtissier
Relais Desserts



Recette pour 24 babas individuels

1. PÂTE À BABA

50 g de levure fraîche
240 g d'œufs entiers
300 g de farine de gruau T45
75 g de sucre semoule
175 g de beurre de laiterie
5 g de fleur de sel

Diluer la levure avec $\frac{3}{4}$ des œufs dans la cuve du batteur munie d'un crochet. Incorporer la farine et le sucre en 1^{ère} vitesse jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, puis passez en 2^{ème} pendant 5 minutes et ajouter le reste des œufs. Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle commence à se détacher de la cuve, la température doit être de 25°C. Ajouter le beurre et la fleur de sel, puis pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache de nouveau.

Garnir aussitôt (35 g) des moules à kouglof (ø 7 cm) et placer à l'étuve à 32°C pendant 40 minutes. Cuir au four ventilé à 170°C pendant 20 minutes. Démouler les babas, puis les remettre au four pendant 5 minutes. Laisser sécher 48 heures avant de les imbiber.

2. SIROP À BABA

500 g d'eau
250 g de sucre semoule
10 g de zestes d'orange
2 g de zestes de citron
1 gousse de vanille
50 g de rhum Mount Gay® 55% vol.
20 g de purée d'ananas

Porter l'eau, le sucre, les zestes et la gousse de vanille écrasée à ébullition. Ajouter la purée d'ananas. Lorsque la température est inférieure à 40°C, incorporer le rhum Mount Gay®. Laisser infuser pendant 24 heures au réfrigérateur, puis chinoiser.

3. BABA PUNCH

1/3 de Cointreau® 60% vol.
2/3 de rhum Mount Gay® 55% vol.
500 g de nappage neutre

Chauffer le sirop à baba à 40°C environ. Bien imbiber les babas en les tournant régulièrement puis les laisser reposer sur une grille pendant 30 minutes avant de les puncher avec un mélange 1/3 de Cointreau® et 2/3 de rhum Mount Gay®. Les recouvrir deux fois de nappage neutre.

4. CRÈME CHANTILLY

500 ml de crème 40%
40 g de sucre glace
2 g de poudre de vanille

Ajouter le sucre glace et la poudre de vanille à la crème et fouetter en masse légère.

5. MONTAGE & FINITION

Poser un baba sur le plat de service, faire une rosace de crème chantilly et décorer avec des zestes d'orange nappés.

COINTREAU

ST-RÉMY
HOTELLERIE DE FRANCE

MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobbert®

Père
MAGLOIRE®