



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY
Barbados Rum 1703
EST. 1703

BABA FRUITS EXOTIQUES



LE CHEF

Création originale de
Aurélien TROTTIER
Chocolats & Pâtisseries Créatives
Artisan Passionné, France



Recette pour 20 pièces

1) BISCUIT BABA

110 g d'eau
10 g de sel
20 g de sucre
40 g de levure fraîche
430 g de farine
350 g d'oeufs
170 g de beurre

Chauffer l'eau pour dissoudre sel, sucre et levure. Ajouter en alternance farine et oeufs en 1^{ère} vitesse. Verser ensuite le beurre chaud (60°C) et laisser reposer. Après complète pénétration du beurre dans la pâte, lisser l'ensemble. Garnir 55 g de pâte par moule. Laisser pousser à hauteur du moule. Cuisson à 170°C durant 18 minutes + 6 minutes hors du moule. Après refroidissement, ébarber l'excédent de pâte pour obtenir une surface plane.

2) SIROP

2 300 g d'eau
1 400 g de sucre
200 g de rhum Mount Gay® 55% vol.

Faire bouillir eau et sucre, puis ajouter le rhum Mount Gay® à 60°C. Imbiber avec un sirop à 60°C maximum les biscuits tempérés durant 8 minutes (4 minutes dans un sens et 4 minutes dans l'autre).

3) COMPOTÉE EXOTIQUE

330 g de cubes d'ananas
1/2 gousse de vanille
80 g de purée de mangue (Ponthier)
25 g de purée de fruits de la passion (Ponthier)
10 g de purée de yuzu (Ponthier)
25 g de trimoline
10 g de sucre
4 g de pectine NH

Faire revenir la brunoise d'ananas avec la vanille. Ajouter les purées et la trimoline. Finir par le mélange sucre-pectine. Réserver.

4) NAPPAGE ANANAS & MOUNT GAY®

315 g de purée d'ananas (Ponthier)
60 g de purée fruit de la passion
190 g d'eau
5 g d'acide citrique
7,5 g de pectine 805
190 g de sucre (1)
375 g de sucre (2)
10 g de rhum Mount Gay® 55% vol.

Faire bouillir purées, eau et acide citrique. Ajouter le mélange pectine et sucre (1) et faire bouillir. Ajouter le sucre (2) et faire bouillir de nouveau. Enfin, ajouter le rhum Mount Gay®.

5) CRÉMEUX VANILLE

420 g de crème
1 gousse de vanille
70 g de sucre
100 g de jaunes
20 g de masse gélatine

Infuser la gousse de vanille fendue dans la crème. Réaliser une crème anglaise à 85°C. Ajouter la masse gélatine et mixer l'ensemble. Laisser refroidir.

6) CHANTILLY DE BASE

500 g de crème
50 g de mascarpone
35 g de sucre glace

7) MONTAGE & FINITION

Napper les babas avec le nappage ananas Mount Gay®. Garnir de compotée exotique puis de crémeux vanille et lisser. Pocher la Chantilly. Zester de citron vert. Placer une pipette de rhum Mount Gay®.