



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY®  
Est. 1703 Barbados Rum

## BABA CARAÎBES MOUNT GAY



LE CHEF

Création originale de  
Nicolas PIEROT,  
Chef Pâtissier Consultant  
international



### 1) PÂTE A BABA

Pour 4 pièces de 20 g (12 cm de diamètre)  
ou 2 pièces de 130 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

- 1) Dans une petite cuve munie d'un crochet, verser la farine, le sel, le beurre en cube et le miel, et sangler 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 160 g de pâte par moule graissé.
- 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

2 000 g d'eau  
400 g de saccharose  
10 g de zestes de citron jaune  
10 g de zestes d'orange  
4 g de fève de tonka  
30 g de citronnelle  
10 gousses de vanille  
200 g de rhum Mount Gay® 55% vol.  
10 g de zestes de citron vert

- 1) Dans une casserole, verser l'eau, le saccharose 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®.
- 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

- 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® 55% vol.

- 1) Porter la crème à ébullition, ajouter le rhum Mount Gay® et faire infuser 10 minutes.
- 2) Chinoiser et rectifier le poids de la crème à 483 g.
- 3) Verser sur le chocolat blanc, la gélatine préalablement hydratée, et mixer.
- 4) 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

- 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.

COINTREAU

RÉMY MARTIN  
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY®  
Est. 1703 Barbados Rum

ST-RÉMY  
JACOBET & Fils

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®  
COINTREAU

Jacobert®

Père MAGLOIRE®