



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

BABA ORANGE SANGUINE COINTREAU®



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.

2) SIROP

2 300 g d'eau
1 400 g de sucre
200 g de Cointreau® 60% vol.

Faire bouillir eau et sucre, puis ajouter le Cointreau® 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) NAPPAGE D'ORANGE SANGUINE

315 g de purée d'orange sanguine (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 Cointreau® 60% 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 Cointreau®.

4) CHANTILLY DE BASE

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

5) MONTAGE & FINITION

Napper les biscuits avec le nappage d'orange sanguine.
Pocher la Chantilly.
Zester l'orange.
Placer une pipette de Cointreau® (40% vol.) au centre des babas.

COINTREAU


RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703


ST-RÉMY
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®


Griottines®
COINTREAU


jacobert®


Père
MAGLOIRE®