



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY
Barbados Rum EST. 1703

BÛCHE FAÇON BABA



LE CHEF

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



Recette pour 1 gouttière carrée de 50 cm

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'œufs
- 170 g de beurre

Chauffer l'eau pour dissoudre sel, sucre et levure. Ajouter en alternance farine et œufs 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 le moule Flexipan® demi-sphère diamètre 4 cm au ¾. Laisser pousser à hauteur du moule. Déposer dessus un Silpain® et une grille. Cuisson à 170°C durant 18 minutes.

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 babas tempérés. Arroser de rhum Mount Gay® après imbibage et surgeler.

3) CRÉMEUX AGRUMES

- 60 g de sucre
- 10 g de pectine NH
- 4 g de pectagel rose
- 60 g de jaunes d'œufs
- 300 g de purée de mandarine
- 100 g de jus de citron vert
- 35 g de concentré d'orange
- 100 g de beurre

Mélanger le sucre, la pectine et le pectagel. Chauffer les purées et les jaunes d'œufs à 45°C. Verser en pluie le premier mélange. Cuire à 85°C. Laisser refroidir et mixer à 40°C avec le beurre. Couler en gouttière insert et immerger 11 babas. Surgeler.

4) BISCUIT MOELLEUX ORANGE

- 465 g de poudre d'amandes
- 315 g de sucre (1)
- 750 g d'œufs
- 150 g de blancs d'œufs
- 85 g de sucre (2)
- 2 zestes d'orange
- 180 g de beurre

Emulsionner la poudre d'amandes, les zestes, le sucre (1) et les œufs pendant 10 minutes. Monter les blancs et le sucre (2) jusqu'à ce que cela soit moussueux. Mélanger les deux appareils à l'aide d'une maryse. Faire fondre le beurre et ajouter à la fin du mélange. Cuire à 170°C sur plaque à rebord + feuille, pendant 18 minutes.

5) CONFIT D'ORANGE

- 500 g d'oranges bio
- 100 g de purée d'orange sanguine
- 75 g de sucre
- 5 g de pectine NH
- ½ gousse de vanille
- 15 g de rhum Mount Gay®

Nettoyer puis couper les oranges en six et les blanchir 3 fois. Passer au mixer pour définir la granulométrie. Ajouter la purée, le mélange sucre-pectine et la ½ gousse de vanille fendue. Cuire à 102°C. Ajouter le rhum Mount Gay®. Refroidir et réserver.

... / ...

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum EST. 1703

ST-RÉMY

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobs®

Père MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

6) GELÉE MANDARINE ORANGE

140 g de purée d'orange concentrée
470 g de purée de mandarine
315 g de sucre
22 g de pectine NH
65 g de glucose

Chauffer les purées et le glucose à 45°C. Ajouter sucre et pectine. Porter à ébullition. Couler sur plaque Flexipan® et refroidir. Détailler des disques avec un emporte-pièce de 4 cm de diamètre. Réserver au congélateur.

7. CHANTILLY ORANGE

800 g de crème
100 g de mascarpone
65 g de sucre glace
1 zeste d'orange

Foisonner l'ensemble. Utiliser aussitôt.

8. CRÈME VANILLÉE

8 g de gélatine de poisson en poudre
40 g d'eau d'hydratation
335 g de lait entier
115 g de sirop de glucose
1 gousse de vanille
95 g de jaunes d'œufs
415 g de mascarpone
40 g de blancs d'œufs
50 g de sucre
25 g d'eau

Hydrater la gélatine et réserver au réfrigérateur. Infuser la vanille dans le lait et le glucose. Réaliser une crème anglaise avec les jaunes. Ajouter la masse gélatine. Verser sur le mascarpone, retirer la gousse. Mixer et filmer au contact. Réserver au réfrigérateur pour le lendemain. Emulsionner au batteur à pleine vitesse. Réaliser une meringue italienne avec blancs, sucre et eau, puis l'incorporer après refroidissement.

9. MONTAGE

Découper une bande de 8 x 49 cm dans le cadre de biscuit moelleux orange.

Tartiner 200 g de confit d'orange puis réserver au congélateur.

Chemiser le moule de crème vanillée.

Déposer l'insert crémeux et les babas.

Obturer en crème vanillée.

Fermer avec le biscuit et le confit, puis surgeler.

10. FINITION

Disposer les babas sur les extérieurs de la bûche.

Poser dessus les disques de confit mandarine orange.

Pocher la chantilly orange, puis surgeler l'ensemble.

Pulvériser au nappage.

Disposer les embouts et les extérieurs sérigraphiés Maison.

Disposer les pipettes de **rhum Mount Gay®**.

