



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

"Iles du Vent"

## BABA AU RHUM ILES DU VENT



LE CHEF

Création originale de  
Wendy YU,  
Cheffe Pâtissière,  
Sinodis, Chine



Recette pour 6 à 8 babas

### 1. PÂTE À BABA

180 g de farine T45  
20 g de sucre  
4 g de sel  
10 g de levure fraîche  
8 g de lait  
120 g d'œufs  
60 g de beurre pommade

Tamiser ensemble la farine, le sucre et le sel. Mélanger bien le lait et la levure. Dans une cuve de batteur à vitesse lente, mélanger les deux appareils. Ajouter lentement les œufs et mélanger jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux parois de la cuve. Toujours en vitesse lente, ajouter le beurre en 3 fois. Laisser pousser la pâte pendant 45 minutes. Placer la pâte dans le moule puis laisser lever encore 30 minutes. Cuire au four à 180°C pendant 20 minutes. Démouler, laisser refroidir.

### 2. SIROP ILES DU VENT

230 g de sucre  
500 g de purée d'orange  
20 g de purée de yuzu  
Zestes d'une orange  
1 gousse de vanille  
120 g de rhum **Iles du Vent** 54% vol.  
QS de crème fouettée

Faire bouillir le sucre, les purées et la gousse de vanille. Couvrir et laisser frémir pendant 30 minutes. Lorsque le sirop a légèrement refroidi, ajouter le rhum **Iles du Vent**. Imbiber les babas dans le sirop chaud, puis les égoutter sur une grille.

### 3. MONTAGE & DÉCORATION

Garnir de crème fouettée chaque baba puis décorer avec un suprême d'orange.

COINTREAU



MOUNT GAY  
Barbados Rum  
EST. 1703

ST-RÉMY

PORT  
CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®  
COINTREAU

Jacobs®

Père  
MAGLOIRE®