



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

"Iles du Vent"

BABA SIGNATURE

BABA AU RHUM, PÊCHE BLANCHE ET MANGUE,
MAIN DE BOUDDHA ET AGRUMES CONFITS,
MENTHE FRAÎCHE ET CHANTILLY COCO

LE CHEF | Création originale de
Maxime MANIEZ,
Chef pâtissier consultant,
Blois, France



Recette pour environ 35 babas individuels

1. PÂTE À BABA

639 g de farine T45
177 g de lait
283 g d'œufs (1)
52 g de levure de boulanger
49 g de sucre
13.5 g de sel
142.5 g d'œufs (2)
142.5 g de beurre

Au crochet, mélanger tous les ingrédients sauf le beurre. Mélanger quelques secondes en 2^{ème} vitesse avant d'ajouter le beurre fondu en 1^{ère} vitesse, puis en vitesse rapide. Laisser reposer 30 minutes à l'extérieur, bien couvert. Répartir dans des petits moules à kouglof de 25-27 g chacun. Laisser reposer 45 minutes puis cuire à 180°C pendant 40 à 45 minutes selon le four. Sécher à 100°C dans le four à convection (facultatif) avant de tremper dans le sirop.

2. SIROP AGRUMES & RHUM ILES DU VENT

3 247 g d'eau
1 299 g de sucre
26 g de zeste d'orange frais
26 g de zeste de citron frais
13 g de gousse de vanille de Madagascar
390 g de rhum Iles du Vent 40% vol.

Faire un sirop avec les ingrédients, excepté le rhum. Filtrer avant d'ajouter le rhum Iles du Vent.

3. COMPOTE DE PÊCHE/MANGUE ET MENTHE

342 g de purée de pêche blanche/ananas
342 g de purée de mangue
149 g de bananes fraîches
90 g de jus de pamplemousse frais
20 g de purée de citron vert
12 g de feuilles de gélatine
29 g de sucre
Mangue fraîche
Basilic ou menthe, frais

Faire fondre le sucre dans les purées et le jus réunis. Ajouter les bananes fraîches puis mixer au blender. Faire bouillir puis ajouter la gélatine trempée. Réserver au réfrigérateur pendant une nuit. Incorporer la mangue fraîche et les feuilles hachées de menthe/basilic.

4. CHANTILLY

500 g de crème
50 g de sucre glace
1 gousse de vanille de Tahiti
250 g de lait de coco

Mélanger tous les ingrédients. Placer 2 minutes au congélateur avant de fouetter jusqu'à obtenir une texture souple.

5. GLAÇAGE PASSION

1 800 g de purée de fruit de la passion
100 g de glucose
25 g de pectine NH
200 g de sucre
2 352 g de nappage neutre

Chauffer la purée et le glucose puis incorporer le mélange pectine et sucre. Porter à ébullition avant d'ajouter le nappage. Conserver au réfrigérateur.

... / ...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

6. AGRUMES CONFITS

500 g d'eau
350 g de sucre
100 g de glucose
10 petits kumquats
1 morceau de main de Bouddha fraîche
1 orange
1 citron

Détailler en fines lamelles les kumquats et la main de Bouddha, puis de longs zestes fins d'orange et de citron.

Porter à ébullition l'eau, le sucre et le glucose.

Ajouter les lamelles et les zestes et cuire lentement jusqu'à obtenir une couleur transparente et une texture confite.

Laisser refroidir à l'extérieur puis au réfrigérateur pendant une nuit.

7. FINITION

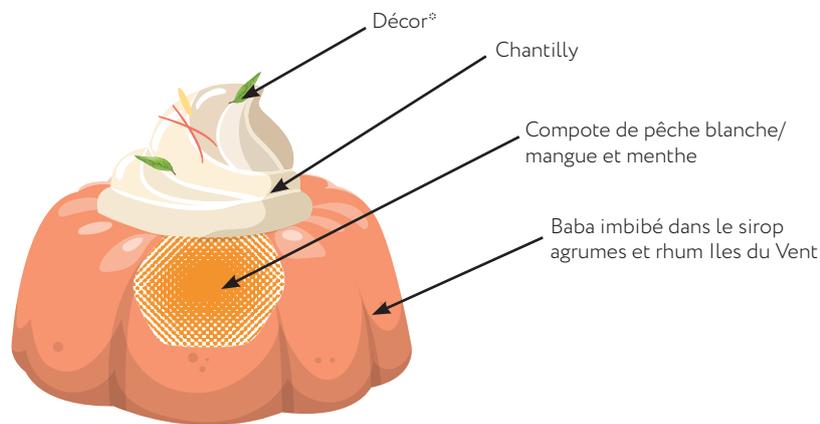
Tremper les babas dans le sirop à 55-60°C puis laisser s'égoutter sur une grille au réfrigérateur une nuit.

Glacer avant de pratiquer un trou au centre et remplir de compote.

Mettre les babas dans de beaux verres à cocktail.

Monter la chantilly puis dresser une belle rosace sur les babas.

* Décorer de lamelles d'agrumes confits, noix de coco sèches, feuilles de menthe ou de basilic, poudre de mandarine et olives noires sèches.



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®