



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

"Iles du Vent"

BABA REVISITÉ NOIX DE COCO & RHUM ILES DU VENT



LE CHEF

Création originale de
Jean-Michel PERRUCHON,
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier
Ecole Bellouet Conseil,
Paris, France



Recette pour 16 desserts individuels

Composition : coque en chocolat, baba imbibé au **rhum Iles du Vent**, crème noix de coco, garniture de fruits exotiques.

1. PÂTE À BABA

10 g de levure
250 g de farine
10 g de sucre semoule
4 g de sel
220 g d'œufs
80 g de beurre fondu
Poids total : 574 g

Dans la cuve du batteur, mélanger la levure, puis incorporer la farine, le sucre semoule, le sel, les œufs et travailler à l'aide de la feuille. Une fois le mélange bien homogène, ajouter le beurre fondu. A la poche à douille, dresser 10 g par moule dôme Flexipan® diamètre 4 cm. Laisser pousser dans les moules et cuire à four ventilé à 160°C pendant environ 30 à 35 minutes. Cette recette donne plus de quantité mais il est difficile de faire moins de 250 g de farine.

2. SIROP ILES DU VENT

500 g d'eau
50 g de purée de fruit de la passion
225 g de sucre semoule
Le zeste d'½ citron jaune
Le zeste d'½ orange
100 g de **rhum Iles du Vent** 40% vol.
1 g de poudre de vanille
Poids total : 876 g

Porter à ébullition l'eau, la purée de fruit de la passion, le sucre semoule et les zestes. A 40°C, ajouter le **rhum Iles du Vent** et enfin les babas bien secs, dans un candissoire. Filmer et stocker au réfrigérateur. Egoutter les babas sur grille, les rhumer légèrement en surface et stocker bien filmés au congélateur.

3. CRÈME NOIX DE COCO

90 g de lait
40 g de sucre semoule
60 g de noix de coco râpée
63 g de masse gélatine (9 g de gélatine poudre 200 blooms et 54 g d'eau)
255 g de purée de coco
30 g de **rhum Iles du Vent** 40% vol.
450 g de crème fouettée
Poids total : 988 g

Dans une casserole, bouillir le lait et le sucre semoule et faire infuser la noix de coco râpée environ 12 minutes. Chinoiser pour enlever la noix de coco râpée. Refroidir à 30°C environ, ajouter la masse gélatine fondue puis la purée de coco, le **rhum Iles du Vent** et enfin la crème fouettée. Utiliser aussitôt.

4. GARNITURE DE FRUITS EXOTIQUES

1 banane
1 mangue
2 fruits de la passion
Le jus d'un citron vert
Le zeste d'un citron vert
Q.S sirop à 30°B

Couper en brunoise banane et mangue. Vider les fruits de la passion. Zester et ajouter le jus du citron vert. Si besoin, ajouter du sirop à 30°B pour mélanger avec les fruits et pour sucrer. Réserver au réfrigérateur pour le dressage des assiettes.

... / ...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

5. PÂTE SABLÉE AMANDE

270 g de farine type 55
150 g de beurre
6 g de sel
110 g de sucre glace
40 g de poudre d'amande
1 g de vanille en poudre
55 g d'œufs entiers
Poids total : 632 g

Faire un sablage en mélangeant la farine, le beurre, le sel, le sucre glace, la poudre d'amande et la vanille en poudre. Ajouter ensuite les œufs et pétrir sans corser. Arrêter de pétrir lorsque la pâte est homogène. Réserver au réfrigérateur à 4°C. Laisser 24 heures de repos avant utilisation.

Étaler la pâte au laminoir à 3 mm d'épaisseur, détailler des disques de ø 6 cm. Laisser reposer environ une heure, cuire au four ventilé à 170°C pendant environ 15 à 20 minutes.

6. GLAÇAGE GOURMAND

700 g de chocolat de couverture noire 64%
200 g d'huile végétale

Mélanger et fondre les deux ingrédients ensemble, utiliser à 35°C.

7. MONTAGE ET FINITION

Couler de la masse gélatine dans des moules demi-sphères de ø 3 cm et laisser prendre au congélateur.

Dans des moules demi-sphères Silikomart® de ø 6 cm, pocher environ 30 g de crème noix de coco, descendre un baba imbibé, puis compléter pour fermer le moule avec de la crème noix de coco.

Placer au-dessus une demi-sphère de gélatine et mettre le tout au surgélateur.

Démouler les petits gâteaux, ôter la gélatine.

Avec un pique en bois, tremper les sphères dans le glaçage jusqu'à hauteur de l'emplacement de la gélatine.

Attendre un peu puis brosser les sphères avec une brosse métallique pour donner du relief comme une vraie noix de coco.

Les coller sur un disque de pâte sablée cuit.

Décorer avec la garniture de fruits exotiques.



garniture de fruits exotiques

baba imbibé au sirop Iles du Vent

crème noix de coco

glaçage gourmand

pâte sablée amande

COINTREAU

RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum 1703

ST-RÉMY
DISTILLATION FRANÇAISE 1805

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobsen®

Père MAGLOIRE®