



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



BABA EXOTIQUE MOUNT GAY®



LES CHEFS

Création originale de
Manuel BOUILLET,
Chef pâtissier consultant,
Twin's Creative Lab,
Taiwan



Recette pour 15 pièces

1. PÂTE A BABA

56 g de farine à gruau T55	2.5 g de levure sèche surgelée
56 g de farine T65	8 g de miel
1.3 g de sel	126 g d'œufs
35 g de beurre	

Dans le bol d'un robot mélangeur, placez les farines, le sel, le beurre en petits cubes, la levure et le miel (tous les ingrédients doivent être froids à 3°C). Commencer à mélanger la pâte avec la feuille avec environ la moitié des œufs. Ajouter le reste des œufs petit à petit lorsque la pâte est lisse et élastique. Pocher 18 g dans un moule à baba 4,5 cm X 4,5 cm. Vaporiser un peu de gras sur une feuille de papier sulfurisée et couvrir les moules. Faire lever la pâte à baba à température ambiante pendant 2 heures. Cuire au four à 175°C pendant 2 x 6 minutes, les démouler et terminer la cuisson 3 à 5 minutes pour les laisser sécher.

2. SIROP AGRUMES

391 g d'eau
170 g de sucre
3 g de gousse de vanille de Madagascar
65 g de purée fruit de la passion
196 g de purée de mandarine
7 g de zestes de citron vert
7 g de zestes d'orange
39 g rhum Mount Gay® 55% vol.

* (en utilisant un couteau pour éplucher les pommes de terre)

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le sucre et la vanille, puis ajouter la purée de fruit de la passion, la purée de mandarine, les zestes et le rhum Mount Gay®. Faire tremper les babas lorsque le sirop est à 60°C.

3. NAPPAGE FRUIT DE LA PASSION

341 g de purée de fruit de la passion
68 g de sucre
5.1 g de pectine NH
12 g de grains de fruit de la passion (facultatif)

Dans une casserole, commencer à chauffer la purée de fruit de la passion à 40°C maximum. Mélanger le sucre et la pectine, ajouter petit à petit au liquide. Porter à ébullition le tout pendant 30 secondes. Laisser refroidir et conserver au

réfrigérateur. Pour le service, réchauffer le nappage pour qu'il devienne liquide et glacer le baba sur une grille.

4. VANILLE CHANTILLY

113 g de crème 35% (1)
5 g de gousse de vanille de Madagascar
38 g de sucre
1.7 de gélatine 200 bloom
75 g de mascarpone
263 g de crème 35% (2)

Porter à 60°C la crème (1), la vanille et le sucre. Ajouter la gélatine. Verser dessus la crème froide (2) et le mascarpone. Mixer la préparation, filtrer et laisser reposer 12 heures à 3°C avant de la monter.

5. MONTAGE

18 g de pâte à baba
50 g de sirop agrumes
25 g de nappage fruit de la passion
30 g de chantilly vanille

Étape 1 : Imbiber les babas dans le sirop à 60°C. Les placer sur une grille pour enlever l'excédent de sirop. Conserver au réfrigérateur à 3°C.

Étape 2 : Réchauffer le nappage aux fruits de la passion pour glacer les babas.

Étape 3 : Placer un baba dans une assiette, l'ouvrir et verser le sirop dessus. Terminer par la chantilly vanille montée mousseuse.



Cliquez sur l'image pour voir la **video**

COINTREAU

