



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY®
Est. 1703 Barbados
Rum

BABA DU CHEF

LE CHEF

Création originale de
Arnaud LARHER
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier
Relais Desserts International



1. PÂTE À BABA

124 g de farine type 45
99 g d'œufs
21 g de levure
31 g de sucre semoule
73 g de beurre doux
2 g de fleur de sel

Verser dans la cuve la levure, les 3/4 des œufs, la farine, tourner en 1ère afin de lier la pâte puis 5 minutes en 2ème en ajoutant le reste des œufs. Bien faire décoller la pâte puis ajouter le sucre. Laisser reposer 30 minutes la pâte dans la cuve à couvert. Elle doit doubler de volume puis ajouter le beurre chaud (40°C) et la fleur de sel en mélangeant la pâte en 1ère puis en 2ème. Dresser à la poche dans les moules Flexipan®. Cuisson : 20 min à 170°C, puis démouler les babas et finir la cuisson pendant 5 minutes environ.

Poids des babas cru :
Baba individuel : 35g
Baba pour 4 personnes : 130g
Baba pour 6 personnes : 200G

2. SIROP À BABA

1 500 g d'eau de source
75 g de sucre semoule
3 gousses de vanille
15 g de zestes de citron jaune
36 g de zestes d'oranges
75 g de purée d'ananas
150 g rhum Mount Gay® 55% vol.

Verser dans une casserole l'eau, le sucre, la vanille, les zestes de citron, d'oranges et faire bouillir. Puis, à 70°C verser le jus d'ananas et le rhum Mount Gay®. Laisser une nuit au réfrigérateur et chinoiser l'ensemble avant de l'utiliser.

3. GANACHE MONTÉE VANILLE

350 g de crème liquide
16 g de trimoline
2 gousses de vanille
66 g de sucre cristal
5,5 g de gélatine poudre 200 blooms
35 g d'eau froide
161 g de chocolat blanc 35%
612 g de crème liquide

Porter à 92°C la crème, la trimoline, le sucre et la vanille. Ajouter la gélatine et verser sur la couverture ; ajouter la crème, réserver 24 heures à + 4°C. Monter légèrement

4. NAPPAGE ABRICOT

330 g de purée d'abricot
165 g d'eau
1 g d'acide citrique
10 g de pectine 805
165 g de sucre
330 g de sucre

Monter à 50°C la purée, l'eau et l'acide puis ajouter la pectine et le sucre ensemble. Faire bouillir 1 à 2 minutes, ajouter le dernier sucre et cuire à 58 BRIX au réfractomètre.