



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



BABA FRUITS ROUGES

LE CHEF | Création originale de
Jean-Michel PERRUCHON,
M.O.F. Pâtissier,
Ecole Bellouet Conseil, Paris, France

Recette pour 3 savarins de 18 cm de diamètre
ou 24 savarins individuels

1. PÂTE À BABA

500 g de farine Type 55
20 g de sucre semoule
10 g de sel
30 g de levure fraîche
300 g d'œufs entiers
100 g d'eau
160 g de beurre fondu
Poids total : 1120 g

Au batteur au crochet, mélanger tous les ingrédients sauf le beurre fondu. Pétrir la pâte jusqu'à décolllement des parois de la cuve et laisser pointer dehors 30 minutes. Ajouter le beurre fondu puis mélanger 2 minutes sans corser. Pocher dans des moules Silikomart® savarin de diamètre 18 cm. Laisser pointer de nouveau puis cuire au four ventilé à 170°C pendant 25 à 30 minutes. Réserver pour le montage.

2. SIROP DE FRUITS ROUGES

1000 g d'eau
500 g de sucre semoule
250 g de purée de framboise
80 g de de Spiritueux framboise Jacobert® 50% Vol.
Poids total : 1830 g

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le sucre semoule puis ajouter la purée de framboise. Laisser refroidir avant d'ajouter le Spiritueux framboise Jacobert®. Réserver pour le trempage des babas savarins.

3. CRÈME CHANTILLY FRUITS ROUGES

750 g de crème fleurette
25 g de thé fruits rouges
300 g de chocolat blanc 34% Zéphyr
Poids total : 1075 g



Réaliser une maturation à froid, mélanger la crème fleurette et le thé et réserver au réfrigérateur pendant 6 h minimum. Chinoiser, puis faire bouillir l'infusion et verser sur le chocolat blanc. Mixer puis réserver au réfrigérateur à 4°C une nuit. Le lendemain dans la cuve du batteur munie du fouet, monter la crème chantilly fruits rouges bien froide. Réserver pour le montage.

4. NAPPAGE FRAMBOISE

500 g de purée de framboise
250 g d'eau
200 g de glucose
600 g de sucre semoule
20 g de pectine NH
Poids total : 1 575 g

Dans une casserole, fondre la purée, l'eau et le glucose à 40°C. Ajouter le mélange sucre et pectine puis porter à ébullition. Ajouter le jus de citron puis réserver une nuit au réfrigérateur. Le lendemain, chauffer et utiliser à 40°C

5. STREUSEL AU PAVOT

100 g de beurre
100 g de farine
60 g d'amandes poudre
100 g de sucre semoule
40 g de graines de pavot
2 g de fleur de sel
Poids total : 402 g

Sabler tous les ingrédients ensemble puis passer au crible à grosse maille de 1 cm de côtés. Cuire au four ventilé à 170°C pendant environ 14 minutes. Réserver pour la décoration.

.../...

COINTREAU



MOUNT GAY®
Est. 1703 Barbados Rum

ST-RÉMY

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST

METAXA®



jacobert®

Père MAGLOIRE®

"Iles du Vent"



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

6. MONTAGE ET FINITION

Cuire si possible les savarins 1 jour avant le trempage.

Chauffer le sirop de trempage des babas à environ 50°C.

Plonger les savarins avec soin : le trempage du baba est l'opération la plus importante.

Egoutter les savarins, les napper avec le nappage framboise.

Dresser la crème chantilly fruits rouges à la poche à douille Saint Honoré.

Décorer le dessus à l'aide de quelques streusels au pavot et le contour d'une ceinture de chocolat rouge.

