



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

**MOUNT GAY**  
Barbados Rum 1703  
EST. 1703

## BABA FRUITS EXOTIQUES



LE CHEF

Création originale de  
Aurélien TROTTIER  
Chocolats & Pâtisseries Créatives  
Artisan Passionné, France



Recette pour 20 pièces

### 1) BISCUIT BABA

110 g d'eau  
10 g de sel  
20 g de sucre  
40 g de levure fraîche  
430 g de farine  
350 g d'oeufs  
170 g de beurre

Chauffer l'eau pour dissoudre sel, sucre et levure. Ajouter en alternance farine et oeufs en 1<sup>ère</sup> vitesse. Verser ensuite le beurre chaud (60°C) et laisser reposer. Après complète pénétration du beurre dans la pâte, lisser l'ensemble. Garnir 55 g de pâte par moule. Laisser pousser à hauteur du moule. Cuisson à 170°C durant 18 minutes + 6 minutes hors du moule. Après refroidissement, ébarber l'excédent de pâte pour obtenir une surface plane.

### 2) SIROP

2 300 g d'eau  
1 400 g de sucre  
200 g de rhum Mount Gay® 55% vol.

Faire bouillir eau et sucre, puis ajouter le rhum Mount Gay® à 60°C. Imbiber avec un sirop à 60°C maximum les biscuits tempérés durant 8 minutes (4 minutes dans un sens et 4 minutes dans l'autre).

### 3) COMPOTÉE EXOTIQUE

330 g de cubes d'ananas  
1/2 gousse de vanille  
80 g de purée de mangue (Ponthier)  
25 g de purée de fruits de la passion (Ponthier)  
10 g de purée de yuzu (Ponthier)  
25 g de trimoline  
10 g de sucre  
4 g de pectine NH

Faire revenir la brunoise d'ananas avec la vanille. Ajouter les purées et la trimoline. Finir par le mélange sucre-pectine. Réserver.

### 4) NAPPAGE ANANAS & MOUNT GAY®

315 g de purée d'ananas (Ponthier)  
60 g de purée fruit de la passion  
190 g d'eau  
5 g d'acide citrique  
7,5 g de pectine 805  
190 g de sucre (1)  
375 g de sucre (2)  
10 g de rhum Mount Gay® 55% vol.

Faire bouillir purées, eau et acide citrique. Ajouter le mélange pectine et sucre (1) et faire bouillir. Ajouter le sucre (2) et faire bouillir de nouveau. Enfin, ajouter le rhum Mount Gay®.

### 5) CRÉMEUX VANILLE

420 g de crème  
1 gousse de vanille  
70 g de sucre  
100 g de jaunes  
20 g de masse gélatine

Infuser la gousse de vanille fendue dans la crème. Réaliser une crème anglaise à 85°C. Ajouter la masse gélatine et mixer l'ensemble. Laisser refroidir.

### 6) CHANTILLY DE BASE

500 g de crème  
50 g de mascarpone  
35 g de sucre glace

### 7) MONTAGE & FINITION

Napper les babas avec le nappage ananas Mount Gay®. Garnir de compotée exotique puis de crémeux vanille et lisser. Pocher la Chantilly. Zester de citron vert. Placer une pipette de rhum Mount Gay®.