



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

BABA COINTREAU® FRUIT DE LA PASSION



LE CHEF

Création originale de
Laurent MORENO,
Chef pâtissier consultant,
Le Bonheur, Paris, France



Recette pour 20 savarins
Temps de préparation : 1 heure

1. PÂTE A BABA

195 g de farine
20 g de levure de boulanger
20 g de miel
4 g de sel
195 g d'oeufs frais «coquille»
80 g de beurre d'Isigny fondu
0,10 g de zestes de citron haché

Dans la cuve du batteur, mélanger au fouet la farine, le sel, la levure, le miel et les zestes de citron. Puis ajouter la moitié des oeufs et mélanger. Incorporer progressivement le reste des oeufs. Travailler jusqu'à obtention d'une pâte souple et élastique. Quand la pâte se détache des côtés, ajouter le beurre fondu froid et mélanger. Mettre la pâte dans un bol, couvrir et laisser reposer 10 minutes.

Dresser à la poche à douille dans les moules Flexipan® Savarin. 1 recette donne une plaque soit 20 savarins. Laisser pousser dans les moules. Cuire au four ventilé à 165°C pendant 35 minutes.

2. SIROP D'IMBIBAGE

1 000 g d'eau
500 g de sucre
150 g de purée de fruit de la passion
150 g de Cointreau® 40% vol.

Porter à ébullition, puis rajouter le Cointreau® et la pulpe de fruit. Laisser refroidir. Réserver pour le trempage des babas. Placer les babas à tremper dans le sirop. Lorsqu'ils sont bien imbibés, les faire égoutter sur une grille.

3. CRÈME FOUETTÉE

500 g de crème d'Isigny
2 gousses de vanille

Mettre la crème dans la cuve du batteur et monter au fouet. Ajouter les graines de gousses de vanille et mélanger au fouet manuel.

4. MONTAGE

Placer le savarin au milieu d'une assiette, verser un peu de Cointreau® au centre. A l'aide d'une poche à douille, faire une belle rosace de crème fouettée au centre. Décorer avec 2 fines lamelles de gousse de vanille entrecroisées ou avec des fruits.



www.remycointreaugastronomie.com