



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

**MOUNT GAY**  
Barbados Rum EST. 1703

## BABA EXOTIQUE MOUNT GAY®



LES CHEFS

Création originale de  
Manuel et Alexis BOUILLET,  
Chefs pâtisseries consultants,  
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	

- 1) Dans le bol d'un robot mélangeur, placer les farines, le sel, le beurre en petits cubes, la levure et le miel (tous les ingrédients doivent être froids à 3°C).
- 2) Mélanger la pâte avec la feuille avec environ la moitié des œufs.
- 3) Ajouter le reste des œufs petit à petit lorsque la pâte est lisse et élastique.
- 4) Pocher 18 g dans un moule à baba (ø 4,5 cm x hauteur 4,5 cm).
- 5) Vaporiser un peu de gras sur une feuille de papier sulfurisé et couvrir les moules.
- 6) Faire lever la pâte à baba à température ambiante pendant 2 heures.
- 7) 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 de 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)

- 1) Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le sucre et la vanille, puis ajouter les purées, les zestes et le rhum Mount Gay®.
- 2) 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)

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

### 4. VANILLE CHANTILLY

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

- 1) Porter à 60°C la crème (1), la vanille et le sucre.
- 2) Ajouter la gélatine.
- 3) Verser dessus la crème froide (2) et le mascarpone.
- 4) 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 aux 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 fruit 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.

COINTREAU

ST-RÉMY  
Distillerie de Cognac Fondéeur 1764

MOUNT GAY  
Barbados Rum EST. 1703

PORT  
CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®  
COINTREAU

Jacobsen®

Père  
MAGLOIRE®