



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

METAXA®

LE CHEF

Création originale de  
Michalis Chatzikalimeris,  
Chef pâtissier du Four Seasons Astir Palace Hôtel,  
Athènes, Grèce

## BABA DE MICHALIS

Recette pour 30 babas

### 1. PÂTE À BABA

15 g de levure fraîche  
225 g de lait à 25°C  
75 g de farine de force  
300 g de farine de force  
230 g d'œufs  
30 g de sucre semoule  
8 g de sel  
1 zeste d'orange  
1 zeste de citron  
120 g de beurre 82%

Mélanger les 3 premiers ingrédients et laisser reposer pendant 30 minutes à température ambiante. Lorsque le mélange a doublé de volume, incorporer le reste des ingrédients sauf le beurre et pétrir pendant 5 minutes. Puis ajouter progressivement le beurre mou jusqu'à ce qu'il soit entièrement incorporé et que la pâte soit lisse et souple.

### 2. GANACHE MONTÉE METAXA CHOCOLAT BLANC

505 g de crème  
1 gousse de vanille  
4,5 g de gélatine  
165 g de chocolat blanc  
35 g de Metaxa® 60% vol.

Dans une casserole, faire chauffer la crème avec la gousse de vanille. A ébullition, incorporer la gélatine, puis le chocolat blanc. Laisser légèrement refroidir avant d'ajouter le Metaxa®. Réserver au réfrigérateur pendant 24 heures avant de battre comme une crème fouettée pour décorer le baba.



### 3. SIROP D'IMBIBAGE

1 litre d'eau  
500 g de sucre semoule  
Zeste d'une demi-orange  
Zeste d'un demi-citron  
Zeste d'une demi-mandarine  
100 g de Metaxa® 60% vol.

Dans une casserole, porter à ébullition tous les ingrédients, sauf le Metaxa® qui doit être ajouté à la température de 40°C maximum. Imbiber les babas lorsqu'ils sont à une température de 60°C.

### 4. COMPOTE ORANGE PASSION

150 g de sucre semoule  
10 g de pectine jaune  
300 g de quartiers d'orange  
150 g de purée de fruit de la passion  
2 zestes d'orange

Mélanger préalablement le sucre et la pectine. Placer tous les ingrédients dans le Thermomix et bien mélanger à vitesse 4, fonction Varoma (120°C) pendant 5 minutes.

### 5. CONFIT ORANGE

200 g d'eau  
100 g de sucre  
30 g de bâtonnets d'écorce d'orange (uniquement le zeste, sans le blanc)

Porter à ébullition l'eau et le sucre dans une casserole. Baisser le feu, ajouter les bâtonnets d'écorce d'orange. Faire réduire pendant 10 minutes, puis retirer du feu et laisser refroidir.

### 6. MONTAGE

Déposer au fond du verre environ 30 g de compote orange passion, puis le baba préalablement imbibé de sirop. Garnir de ganache montée Metaxa® chocolat blanc. Décorer avec le confit orange.