

Baba Bien-être



COMPOSITION & FINITION

Pour 12 pièces

1. Pâte à baba
2. Sirop d'imbibage
3. Fourrage fruit
4. Nappage

Montage

Poser les inserts fruits sur les babas.

Finition

Décorer avec les framboises fraîches.

INGRÉDIENTS

Pâte à baba	g
Farine T55	500
Sel fin	10
Levure	30
Œufs	300
Puratos Mimetic primeur	200
Sucre	30

Sirop d'imbibage	g
Eau	1000
Sucre	1150
Puratos Classic Citron	100
Zeste de citron + jus	2

Insert fruit	g
Puratos Topfil Finest Framboise	750
Puratos Harmony Sublimo	250

Nappage	g
Harmony neutre	500
Eau	450

PROCESS

Pâte à baba
Pétrir la farine, le sel, la levure et les œufs. Détendre la pâte si besoin avec de l'eau. Laisser pointer 30 minutes à T°C ambiante. Ajouter la matière grasse pommade et le sucre. Mouler les babas.
Pousse : 1H30 à 25°C
Cuisson four à sole : 180°C pendant 30 minutes Laisser sécher les babas à T°C ambiante pendant 1 nuit.

Sirop d'imbibage
Porter l'eau et le sucre à ébullition. Ajouter le Classic Citron, le zeste et le jus de citron.

Insert fruit
Mélanger le Topfil avec le Sublimo. Mouler en flexipan ½ sphères (2 cm). Surgeler.

Nappage
Mélanger l'Harmony et l'eau dans une casserole. Porter à ébullition. Napper deux fois les babas.