

# Baba classique



## COMPOSITION & FINITION

### Pour 12 pièces

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

### Finition

Napper les babas.

## INGRÉDIENTS

<b>Pâte à baba</b>	g
Farine T55	500
Sel fin	10
Levure	30
Œufs	300
<b>Puratos Mimetic Primeur</b>	200
Sucre	30

<b>Sirop d'imbibage</b>	g
Eau	1000
Sucre	1150
Gousse de vanille séchée	4
Rhum	400

<b>Nappage</b>	g
Puratos Harmony Classic 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

### **Sirop d'imbibage**

Porter l'eau, le sucre, et la vanille à ébullition.

Ajouter le rhum. Imbiber les babas quand le sirop est à 60°C.

Astuce : Pour avoir une forme régulière, mouler les babas après imbibage dans des cercles.

### **Nappage**

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

\* Indicative values based on theoretical calculations.