

Baba créatif



COMPOSITION & FINITION

Pour 12 pièces

1. Pâte à baba
2. Sirop d'imbibage
3. Streusel noisette
4. Crèmeux vanille
3. Glaçage

Montage

Poser les babas sur les bases destreuzel.

Poser les demi sphères.

Finition

Décorer avec des éclats de noisettes torréfiées puis des feuilles d'or.

INGRÉDIENTS

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

Sirop d'imbibage	g
Eau	1000
Sucre	1150
Gousse de vanille séchée	6
Puratos Classic Orange	120
Puratos Classic Citron	120

Streusel Noisette	g
Beurre	300
Cassonade	300
Poudre de noisette	300
Farine	200
Sel	4

Crèmeux vanille	g
Patiscrem	705
Sucre	62
Jaunes d'œufs	105
Œufs	62
Gélatine	8
Eau d'hydratation	48
Gousse de vanille	4
Belcolade Extra blanc	140
Beurre	140

Glaçage	g
Puratos Glassage Neutre	QS

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, 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.

Streusel Noisette

Pétrir tous les ingrédients ensemble. Etaler finement sur plaque.

Cuire à 180°C. Broyer le streusel froid.

Réserver une partie du streusel pour la finition.

Pour les bases croustillantes, broyer le streusel jusqu'à l'obtention d'une pâte. Puis dans un cercle à petit gâteaux, former les sablés. Réserver au réfrigérateur.

Crèmeux vanille

Hydrater la gélatine avec de l'eau froide. Cuire la crème, le sucre, les jaunes, les œufs et les gousses de vanille préalablement fendues et grattées à 85°C. Ajouter la gélatine. Puis verser sur la couverture. Mixer. A 40°C ajouter le beurre. Mouler dans les flexipan demi-sphère puis congeler.

Glaçage

Chauffer le glaçage à 60°C, pulvériser sur les babas congelés. Glacer également les demi sphères.