

Baba végétal



COMPOSITION & FINITION

Pour 12 pièces

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

Montage

Napper le baba. Pocher de la ganache dans le trou du baba. Démouler la ganache, mouler puis glacer les demi sphères. Garnir les trous des babas avec le restant de la ganache, déposer les demi sphères.

Finition

Décorer un citron zesté et quelques feuilles de plante alimentaire.

INGRÉDIENTS

Pâte à baba	g
Farine de force (gruau)	450
Sel fin	8
Levure	30
Eau	143
Boisson de soja	250
Puratos Mimetic Essentiel	200
Sucre	30

Sirop d'imbibage	g
Eau	1000
Sucre	1150
Verveine sèche	QS
Citron	400

Ganache Linnolat	g
Boisson de soja	99
Vanille gousse	1
Linnolat couverture	240
Amande	
Boisson de soja	190
Puratos Ambiante	190

Nappage	g
Puratos Glassage Neutre	600
Eau	

PROCESS

Pâte à baba

Pétrir la farine, le sel, la levure, l'eau et la boisson de soja. 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 à ébullition. Ajouter la verveine, laisser infuser 15 minutes. Ajouter les zestes et le jus de citron .

Ganache linnolat

Chauffer le lait de soja avec la gousse de vanille. Verser sur la couverture. Mixer avec la boisson de soja et Ambiante. Laisser cristalliser au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures (minimum). Monter les ¾ de la ganache au batteur (garder le reste au réfrigérateur), garnir les flexipans des demi sphères individuelles (40g par empreinte). Surgeler

Nappage

Chauffer le glaçage avec l'eau à 60°, pulvériser sur les babas (2 à 3 couches) puis les demi sphères.