

Babananas



Quantité : Pour 20 babas

Ingrédients	En g	Méthode
Pâte à baba		
Farine	224	<p>Pétrir la farine avec 200 g d'œufs, le beurre et toutes les poudres jusqu'à décollement. Bassiner avec le reste d'œuf et l'eau. Dans un moule à petits gâteaux garnir de 45 g et faire pousser à 27°C pendant environ 1h.</p> <p>Cuire au four ventilé 17 minutes à 175°C.</p>
Œufs	300	
Eau	100	
Sel	8	
Sucre	25	
Levure	42	
Beurre fondu	125	
Brunoise d'ananas		
Ananas frais	570	<p>Réaliser une brunoise d'ananas. Ajouter tous les autres ingrédients et mélanger. Garnir des moules ½ sphères de 30 mm de Ø avec la brunoise 15/20 g par sphère et surgeler.</p>
Jus de citron vert	85	
Zeste de citron vert	1 pc	
Puratos Miroir glassage	90	
Neutre		
Poivre de Sichuan	1	
Feuille de menthe	2 feuilles	
Feuille de basilic	2 feuilles	

Sirop d'imbibage

Eau	2000
Gingembre frais	20
Sucre	600
Vanille gousses	2 pc
Jus de citron vert	200
Pectine NH PatisFrance	15
Rhum brun	200

Mélanger le sucre et la pectine. Ajouter l'eau et le reste des ingrédients. Faire bouillir 1 minute. Réserver au froid.

Ganache noisette

Pralirex Noisette PatisFrance	190
Lait	200
Sucre	30
Sirop de glucose PatisFrance	30
Belcolade Lait Origins Cameroun 45% Cacao-Trace	220
Crème	500

Chauffer le lait et le Pralirex noisette. Ajouter les sucres et le chocolat. Mixer puis ajouter la crème.

Réserver au froid.

Montage et finitions :

- Une fois les babas cuits, les démouler et les laisser refroidir.
- Creuser un peu le baba pour faire une cavité de la taille de la ½ sphère d'ananas.
- Chauffer le sirop à 40°C et poncher les babas.
- Laisser s'égoutter puis garnir le centre avec ½ sphère ananas.
- Napper de **Puratos Harmony Sublimo** pour garder le baba humide.
- Légèrement monter la ganache et pocher 40 g sur le dessus du baba puis déposer une deuxième ½ sphère d'ananas.