

Baba classique



Pour 20 babas

Ingrédients

En g

Méthode

Pâte à baba

Farine	224
Œufs	300
Eau	100
Sel	8
Sucre	25
Levure	42
Beurre fondu	125

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 bouchon garnir de 45 g de pâte et faire pousser à 27°C pendant environ 1h.

Cuire au four ventilé 17 minutes à 175°C.

Crème pâtissière vanille

Lait	335
Crème	152
Vanille en gousses PatisFrance	2 pc
Sucre	75
Œufs entiers	61
Jaunes d'œufs	30
Ami'Gel PatisFrance	48

Porter le lait et la vanille à ébullition, ajouter le mélange d'amidon et sucre avec les œufs, cuire à ébullition, mixer et laisser prendre à 4°C.

Sirop vanille

Eau	1000
Sucre	1150
Vanille en poudre PatisFrance	4
Rhum brun	200

Chauffer l'eau et le sucre, ajouter la vanille et le rhum et réserver.

Chantilly vanille

Crème (1)	226
Gélatine de bœuf en poudre	9
PatisFrance	
Eau d'hydratation	54
Crème (2)	900
Sucre glace	130
Vanille en gousses PatisFrance	2 pc

Chauffer la 1ère partie de la crème pour fondre la gélatine, ajouter le reste des ingrédients et mixer. Laisser prendre au froid.

Montage et finition :

- Une fois les babas cuits, les démouler et les laisser refroidir.
- Vider le centre à l'aide d'un vide pomme et couper droit la tête du baba.
- Chauffer le sirop à 40°C et poncher les babas.
- Laisser s'égoutter puis garnir le centre avec 30 g de crème pâtissière.
- Napper **de Puratos Harmony Sublimo** pour garder le baba humide.
- Lisser le dessus et faire monter la crème chantilly puis pocher un dôme de chantilly de 40/50 g.