

Baba caramel peanuts



Quantité : Pour 20 babas

Ingrédients	En g	Méthode
Pâte à baba		
Lait	72	Chauffer le lait, la vanille et le chocolat et mixer. Faire prendre au froid.
Vanille en gousses PatisFrance	2 pc	
Belcolade Noir Origins Sanaga 66% Cacao-Trace	72	Pétrir tous les ingrédients, ganache comprise et finir avec le beurre fondu.
Farine	282	Pocher 30 g dans un moule à savarin ou un moule à donuts.
Sel	3	Puis laisser pousser environ 1h à 27°C. Cuire 17 minutes à 175°C.
Sucre inverti	16	
Levure	19	
Œufs	234	
Beurre fondu	105	
Caramel peanuts		
Fourage Caramel Beurre Salé PatisFrance	245	Mixer le tout ensemble et réserver au froid.
Pralirex Cacahuètes PatisFrance	182	
Lait	61	
Sirop d'imbibage		
Eau	500	Porter le tout à ébullition pendant 1 minute et réserver au froid.
Vergeoise	180	
Pectine NH PatisFrance	5	
Grué de cacao	32	
Vanille en poudre PatisFrance	3	
Rhum brun	50	

Ganache Cacahuète

Pralirex Cacahuètes PatisFrance	100
Lait	100
Sucre	15
Sirop de glucose PatisFrance	15
Belcolade Lait Origins Cameroun 45% Cacao-Trace	110
Crème	250

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

Réserver au froid.

Montage et finition :

- Une fois les babas cuits, les démouler et les laisser refroidir.
- Chauffer le sirop à 40°C et poncher les babas.
- Laisser s'égoutter puis garnir le centre avec 20 g de caramel.
- Napper de **Puratos Harmony Sublimo** pour garder le baba humide.
- Monter légèrement la ganache et pocher, avec une douille de 30 mm, 25 g de ganache en pointe sur le baba puis parsemer de cacahuètes torréfiées.