

Baba agrumes



Quantité : Pour 20 babas

Ingrédients

En g

Méthode

Pâte à baba

Farine de gruau	450
Levure	22
Sucre	36
Sel	8
Boisson de soja	250
Eau	143
Huile	143

Pétrir la farine avec le reste des ingrédients sauf l'huile pendant 4 minutes à vitesse lente puis 6 minutes à vitesse moyenne.

Ajouter l'huile en filet jusqu'à absorption. Dans un moule à savarin ou en forme de donuts, garnir environ 40 g de pâte et faire pousser 1h à 27°C.

Cuire 40 minutes à 150°C.

Sirop agrumes

Starfruit citron PatisFrance	100
Starfruit ananas PatisFrance	150
Starfruit mandarine PatisFrance	250
Sucre	200
Eau	400
Anis étoilé	10
Pectine NH PatisFrance	5

Mélanger le sucre et la pectine, ajouter l'eau et le reste des ingrédients et faire bouillir 1 minute. Réserver au froid.

Ganache vanille

Boisson de soja (1)	78
Vanille en gousses PatisFrance	1 pc
Belcolade Beurre de Cacao	40
Belcolade Selection W. Plant-Based Cacao-Trace	198
Boisson de soja (2)	158
Puratos Ambiante	159

Chauffer la boisson de soja (1) et la vanille, ajouter le beurre de cacao et le chocolat W. Plant-Based Cacao-Trace puis mixer. Enfin, ajouter le reste de boisson de soja (2) et d'ambiante et laisser prendre 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.
- Napper de **Puratos Harmony Sublimo** pour garder le baba humide.
- Au centre, pocher du **Puratos Topfil Agrumes** 15 g par baba.
- Monter la ganache et pocher sur le dessus du baba à l'aide d'une douille unie environ 25 g de ganache.
- Puis, déposer des lamelles d'oranges et de pamplemousses, et ajouter un petit zeste de citron vert.