

# Bapamisù

Par : Renaud ANDREUX – Démonstrateur

Kévin COLLE – Démonstrateur

Antoine MENAGE – Démonstrateur



Quantité : 4 babas

Moules spécifiques : Magia del  
Tempo 600 silikomart

## INGRÉDIENTS

## EN GR

## MODE D'EMPLOI

### Pâte à Baba (200 g/ pièce)

Lait entier	80
<b>Gousses de vanille PatisFrance</b>	<b>2.5 pc</b>
Café grain	10
<b>Belcolade Chocolat Noir</b>	<b>55</b>
<b>Papouasie Nouvelle-Guinée</b>	
<b>73% Cacao-Trace</b>	
<b>Pralirex pâte de noisette France</b>	<b>33</b>
<b>Farine Pâtissière PatisFrance</b>	<b>301</b>
Sel	3.5
Trimoline	17
Levure boulangère	25
<b>Œufs entiers</b>	<b>200</b>
Beurre fondu	99
<b>TOTAL</b>	<b>813.5</b>

Chauffer le lait et infuser les gousses de vanille et les grains de café.

Chinoiser.

Verser sur le chocolat et le pralirex.

Mixer.

Refroidir.

Pétrir avec le reste des ingrédients sauf le beurre.

Ajouter le beurre fondu.

Laisser pointer 30 minutes à température ambiante.

Pocher dans les moules.

Laisser pousser en étuve à 28°C 75%H 45 min environ.

Cuire 15 min environ à 175°C.

## Sirop pectiné

Eau	1000	Torréfier la vanille.
Sucre	200	Chauffer l'eau.
Sucre muscovado	150	A 40/45°C, ajouter les poudres en pluie.
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	<b>12</b>	Donner un bouillon et ajouter les grains de café et la vanille torréfiée.
Café grains	60	Mixer.
<b>Gousse de vanille épuisées séchées PatisFrance</b>	<b>10 pc</b>	Laisser infuser 30 minutes.
<b>Classic café</b>	<b>25</b>	Chinoiser et ajouter le Classic café et le rhum.
Rhum vieux	75	
<b>TOTAL</b>	<b>1173</b>	Chauffer à 80°C pour imbiber.

## Crémeux café (110 g environ/ baba)

<b>Crème 35% Patiscrem PatisFrance</b>	<b>400</b>	Chauffer la crème.
Pectine x58	3	A 40/45°C, ajouter le mélange pectine/sucre en pluie.
Sucre	25	Donner un bouillon et verser sur les jaunes.
<b>Jaunes d'œufs</b>	<b>80</b>	Mixer.
<b>Gousse de vanille</b>	<b>1 pc</b>	Ajouter la vanille et le Classic café.
<b>Classic café</b>	<b>25</b>	Refroidir à 4°C.
Total	530	

## Caramel Café (40 g environ/ baba)

Crème	189	La veille, infuser les grains de café entiers dans le lait froid.
<b>Grains de café*</b>	<b>24</b>	Chinoiser et compléter.
Vanille grillée	1 pc	Chauffer la crème infusée avec la vanille grillée et mixer.
Sucre	92	Infuser 30 min.
Glucose	47	Chinoiser et repeser.
Fleur de sel	2.5	Réaliser un caramel à sec avec le sucre.
Beurre	121	Décuire le glucose chaud, puis avec la crème infusée chaude. Recuire l'ensemble à 102°C.

Verser sur le beurre et la fleur de sel. Mixer.

Laisser refroidir à température ambiante avant de couler.

**\*Café Kenya Lagrange, Vincent Ballot MOF torréfacteur 2019**

## Chantilly Mascarpone (125 g environ/ baba)

<b>Crème 35% Patiscrem</b>	<b>75</b>	Chauffer la crème et le lait avec le sucre.
<b>PatisFrance</b>		Ajouter la masse gélatine fondue et le mascarpone.
Lait	45	Mixer.
<b>Gélatine de bœuf</b>	<b>3</b>	Ajouter la crème froide.
Eau d'hydratation	18	Mixer à nouveau.
Sucre	50	Réserver à 4°C pendant au moins 6h.
Mascarpone	60	
<b>Crème 35% Patiscrem</b>	<b>450</b>	
<b>PatisFrance</b>		
<b>TOTAL</b>	<b>701</b>	

### Montage et finitions :

- Couper la surface du baba, à hauteur du moule.
- Démouler les babas légèrement congelés pour ne pas les abîmer puis laisser revenir à température.
- Imbiber les babas avec le sirop à 80°C.
- Avec un gros vide-pomme, réaliser des trous dans chaque boule.
- Garnir avec 110 g de crémeux café soit 9/10g par cavité.
- Garnir ensuite avec le caramel café soit environ 3/4g par cavité.
- Pocher la chantilly (environ 125g/baba soit 10g par boule)
- Au pistolet, pulvériser du **Miroir Glassage neutre** avec 10% d'eau légèrement vanillé sur les babas. (à 60°C)
- A l'aide d'une microplane, râper des grains de café au centre du baba puis saupoudrer de vanille poudre.
- Projeter un peu de grains de café concassés très fin tout autour.
- Réaliser des abaisses de chocolat entre deux feuilles guitares et réaliser des demi-lunes en chocolat avec un emporte-pièce de 55Ø.
- Déposer une demi-lune de chocolat entre chaque boule de chantilly.