

Brioche Baba

par Frédéric Bianchi

PÂTE À BABA

| | |
|--|---------------|
| Puratos Tegral Brioche mœlleuse | 1000 g |
| Eau | 240 g |
| Œuf | 300 g |
| Sucre semoule | 30 g |
| Beurre | 50 |
| Puratos Levure levante | 20 g |

MODE OPERATOIRE

| | |
|-------------|--|
| Pétrissage | 4 min en 1ère vitesse + 8 min en 2ème |
| Repos | 15 min |
| Division | boule de 30g |
| Repos | 15 min |
| Façonnage | couronne en moule baba individuel |
| Apprêt | 1h30 à 26°C |
| Température | four à sole 180° |
| Cuisson | 9 min |

GÉLIFIÉ FRAMBOISE

ETAPE 1

| | |
|--|--------------|
| Brisure de framboise | 360 g |
| Starfruit framboise PatisFrance | 360 g |
| Sucre semoule | 90 g |
| Pectine Nh nappages PatisFrance | 20 g |
| Sucre semoule | 80 g |

MODE OPÉRATOIRE :

Porter à ébullition la brisure, le Starfruit framboise et la première partie du sucre. Dans un bol, mélanger le reste du sucre avec la pectine. Ajouter ce dernier au premier mélange et porter à nouveau à ébullition 3 min. Couler sur un flexipan de 0,5 mm de hauteur et congeler. Découper à l'emporte-pièce un disque de 4 cm de diamètre pour la finition.

CRÈME PÂTISSIÈRE

ETAPE 2

| | |
|---|-------------|
| Elsay - Poudre à Flan / Crème pâtissière PatisFrance | 90 g |
| Sucre | 200 g |
| Jaune d'œuf | 40 g |
| Œuf entier | 200 g |
| Lait | 1000 g |

MODE OPÉRATOIRE :

Faire bouillir le lait et le verser en deux fois sur les œufs mélangés au préalable avec le sucre et la poudre Elsay.

MONTAGE :

- Imbiber le baba dans un sirop à 16° Baumé après ébullition
- Nappage abricot Sùblimo Abricot Briant
- Crème pâtissière au centre
- Gélifié framboise
- Crème fouettée

