

# Complètement baba



Quantité : environ 30 assiettes  
Moules spécifiques : Ode silikomart

## INGRÉDIENTS

## EN GR

## MODE D'EMPLOI

### Pâte à Baba (7 à 8 g)

Lait entier	29
<b>Gousses de vanille PatisFrance</b>	2 pc
<b>Belcolade chocolat noir Philippines 68% Cacao-Trace</b>	29
<b>Farine Pâtissière PatisFrance</b>	113
Sel	1,3
Trimoline	6,5
Levure boulangère	7,5
<b>Œufs entiers</b>	93,5
Beurre fondu	42,2
<b>TOTAL</b>	<b>293</b>

Chauffer le lait et infuser les gousses de vanille.  
Verser sur le chocolat et mixer.  
Cristalliser à 4°C.  
Pétrir le reste des ingrédients sauf le beurre avec cette ganache. Ajouter le beurre fondu.  
Pocher en moule « Donuts ».  
Laisser pousser en étuve à 27°C puis cuire 15 min environ à 175°C.

### Sirop pectiné

Eau	250
Sucre	50
Sucre muscovado	37,5
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	2,5
Grué de Cacao	16

Torréfier le grué de cacao et la vanille.  
Chauffer l'eau. A 40/45°C, ajouter les poudres en pluie.  
Porter à ébullition et ajouter le grué de cacao et la vanille torréfiés. Mixer.  
Laisser infuser 30 minutes.  
Chinoiser et ajouter le rhum.

<b>Gousse de vanille épuisée séchée</b>	1 pc
<b>PatisFrance</b>	
Rhum blanc	21
<b>TOTAL</b>	<b>377</b>

## Compotée Banane

Banane	2 pc
<b>Starfruit Banane PatisFrance</b>	200
Citron vert	0,5 pc
Rhum	2
<b>TOTAL</b>	<b>412</b>

Cuire les bananes dans leur peau au four, à 180°C pendant 20 minutes en les retournant à mi-cuisson. Peser après cuisson (environ 200 g) et ajouter le Starfruit, le zeste du citron vert, son jus (environ 10 g) et le Rhum. Bien mélanger, couvrir et réserver.

## Chantilly chocolat au lait/muscade (35 g/ assiette)

<b>Crème 35% Patiscrem PatisFrance (1)</b>	280
Lait entier	62
<b>Gousse de vanille PatisFrance</b>	1 pc
Muscade	1,8
Dextrose	10
Sucre	27
<b>Sirop de glucose PatisFrance</b>	34
<b>Belcolade Chocolat lait Cameroun 45% Cacao-Trace</b>	230
<b>Crème 35% Patiscrem PatisFrance (2)</b>	454
<b>TOTAL</b>	<b>1098.8</b>

Chauffer la crème (1) et le lait avec la gousse de vanille grillée pendant 10 minutes à 170°C.

Mixer et laisser infuser.

Chinoiser et repeser.

Ajouter la muscade et le dextrose. Caraméliser le sucre. Décuire avec la crème chaude.

Verser sur le chocolat au lait puis mixer.

Ajouter la crème (2) et mixer de nouveau avant de refroidir à 4°C.

## Montage et finitions :

- Déposer les babas cuits dans un moule Silikomart Ode.
- Imbiber les babas avec le sirop.
- Surgeler.
- Au pistolet, pulvériser du **Puratos Miroir Glassage Neutre** légèrement vanillé sur les babas.
- Passer un léger coup de pinceau sur les rebords de l'assiette avec le sirop et parsemer de grué de cacao.
- Pocher une boule d'environ 35 g de chantilly chocolat légèrement excentrée dans l'assiette.
- Déposer le baba et écraser légèrement la chantilly.

