

## Recette

## Elina

Par Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France  
Pâtissier-Confiseur 2019.

Quantité : Pour 40 babas (65 mm de diamètre)

Moule spécifique : Moules Maé Cylindre 50 mm x 1.5  
et 60 mm x 3



INGREDIENTS	EN G	MODE D'EMPLOI
<b>Pâte à baba</b>		
Farine T55	246	Pétrir la farine, le sel, le miel, la levure et les œufs pendant quelques minutes à la feuille du batteur.
Sel	2.66	Fondre le beurre et ajouter les gousses de vanille grattées.
Miel	13.3	Une fois le pétrissage réalisé, corner correctement et verser le beurre chaud sur la pâte.
Levure	13.3	Couvrir la bassine d'un film alimentaire et mettre en étuve à 25°C. La pâte va absorber le beurre pendant ce laps de temps.
Œufs	250	Sortir la pâte et mélanger de façon homogène et délicate.
Beurre frais	86	Pocher environ 15 g dans les moules Maé 50 mm préalablement beurrés.
<b>Vanille gousse PatisFrance</b>	2 pc	Cuire couvert avec une feuille de papier sulfurisé et une plaque.
<b>Total</b>		
<b>Sirop d'imbibage</b>		
Eau	1500	Bouillir l'ensemble et laisser infuser pendant 30 minutes.
<b>Starfruit Passion PatisFrance</b>	500	Passer au chinois et maintenir au chaud.
<b>Vanille gousse PatisFrance</b>	3 pc	Imbiber les babas puis les déposer dans le moule Maé cylindres de 60 mm de diamètre.
Zestes de citron vert	2 pc	Arroser de nouveau afin d'obtenir un beau palet bien arrosé et régulier. Surgeler.
Zestes d'orange	2 pc	

Gingembre	50
Cassonade	300
Dextrose	50
Pectine nH	18
Rhum brun Ambré	80
<b>Poids total</b>	<b>2 498</b>

## Crèmeux Vanille (25 g par palet de 60 mm)

<b>Patiscrem PatisFrance</b>	1000
<b>Vanille gousse PatisFrance</b>	6 pc
Jaunes d'œufs	190
Pectine nH	4
Cassonade	40
Gélatine poudre	12
Eau d'hydratation	72
<b>Belcolade Beurre de cacao</b> (issu du Magic Temper®)	10
<b>Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace</b>	160
<b>Poids total</b>	<b>1488</b>

Infuser la crème et les gousses de vanille pendant 15 minutes.  
Réaliser une crème anglaise avec la crème vanillée, les jaunes et le mélange sucre/pectine.

Ajouter la masse gélatine et verser sur le chocolat blanc avant de mixer.

A 33°C, ajouter le beurre de cacao issu du Magic Temper et mélanger.

Couler 25 g par moule Maé Cylindre 60 mm de diamètre et incruster le baba imbibé congelé.

## Chantilly Vanille

<b>Patiscrem PatisFrance (1)</b>	150
<b>Vanille gousse PatisFrance</b>	3 pc
Lait	90
Poudre de vanille	2
Gélatine poudre	8
Eau d'hydratation	48
<b>Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace</b>	240
Mascarpone	100
<b>Patiscrem PatisFrance (2)</b>	900
<b>Poids total</b>	<b>1538</b>

Chauffer la crème (1), le lait, la vanille gousse et la poudre de vanille.  
Ajouter la masse gélatine fondue, et verser sur le chocolat blanc et le mascarpone avant de mixer.

Ajouter la crème froide et mixer à nouveau.

## Montage et finitions :

Cuire les babas dans les moules de 50 mm

Les imbiber et les laisser gonfler dans les moules de 60 mm et surgeler.

Démouler et laver les moules.

Couler le crémeux vanille dans ces mêmes moules et incruster les babas et surgeler.

Plonger dans la chantilly vanille et tourner pour donner cet effet visuel.

Glacer au pistolet avec le **Glaçage Miroir Plus neutre PatisFrance** puis saupoudrer de vanille poudre.

Décorer à l'aide de chips en chocolat blanc.