

Baba cide



Pour : 4 personnes

Temps de Préparation : 3h environ

Temps de Cuisson : 60 minutes

PREPARATION

Pâte à baba

- 250 g de farine
- 10 g de levure fraîche (à demander en boulangerie)
- 100 g de lait entier
- 4 g de sel
- 25 g de sucre semoule
- 150 g d'oeufs (3 oeufs)
- 100 g de beurre doux

1. Faire chauffer le lait légèrement et transvaser dans la cuve d'un batteur muni du crochet
2. Ajouter la levure et mélanger pour que celle-ci se dilue
3. Ajouter un à un la farine, le sucre, le sel puis les oeufs battus
4. Lorsque la pâte se décolle du fond de la cuve, ajouter le beurre fondu et continuer de pétrir
5. Graisser des moules de deux différentes tailles et garnir de pâte à baba à mi-hauteur
6. Réserver et laisser pousser jusqu'en haut des moules (température idéale : 35°C)
7. Enfourner à 190°C
8. Contrôler la cuisson avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche.
9. Attention au fait que les plus petits babas risquent de cuire plus rapidement

Opaline

- 200 g de fondant
- 200 g de glucose

1. Porter les ingrédients à ébullition
2. Lorsque le mélange atteint 155°C, verser sur une feuille en silicone type silpat
3. Une fois que cela a refroidi, mixer jusqu'à obtention d'une poudre
4. Tamiser une fine couche de cette poudre au-dessus d'un silpat
5. Enfourner à 300°C et éteindre le four jusqu'à la fonte totale du sucre
6. Laisser refroidir
7. Réserver dans une boîte hermétique

Sirop d'imbibage

- 250 g de sucre
 - 500 g d'eau
 - Zeste d' ½ de citron vert
 - Zeste d' ½ de citron jaune
 - Zeste d' ½ d'une orange
1. Porter à ébullition tous les ingrédients. Bien mélanger.
 2. Réserver

Gelée bergamote

- 300 g de jus de bergamote
 - 40 g de sucre
 - 5 g de pectine NH
 - 1 feuille d'or
1. Porter le jus et le sucre à 40°C puis ajouter la pectine
 2. Bien mélanger puis ajouter la feuille d'or
 3. Verser dans un cadre de pâtisserie sur une plaque recouverte de papier sulfurisé
 4. Réserver au frais
 5. Lorsque le tout a gélifié, couper en petits dés

Sorbet bergamote et citron

- 360 g de lait entier
 - 150 g d'eau
 - 250 g de jus de citron jaune
 - 250 g de jus de citron vert
 - 5 g stabilisateur
 - 240 g de sucre
 - Zestes d' ½ citron
 - Jus d'une bergamote
1. Porter à ébullition le lait et l'eau
 2. Ajouter le sucre, le stabilisateur et verser sur les zestes et les jus
 3. Passer au chinois étamine puis laisser refroidir pendant 1 heure
 4. Turbiner la glace dans une sorbetière type PACOJET
 5. Réserver au congélateur

Astuce :

- Le chinois étamine est une passoire de forme conique avec un manche qui sert à filtrer les bouillons, les crèmes fines, les sirops...

Tuile dentelle orange :

- 250 g de sucre
 - 125 g de jus d'orange
 - 80 g glucose
 - 150 g de farine
 - 50 g de beurre
1. Porter le jus, le sucre et le glucose à ébullition
 2. Verser sur la farine et le beurre
 3. Bien mélanger
 4. Etaler une fine couche de cet appareil sur une feuille de papier silicone (silpat)
 5. Cuire à 170°C pendant 7 minutes
 6. Une fois les tuiles refroidies, réserver dans une boîte hermétique

Crumble

- 9 g fleurs de sel
 - 300 g de beurre
 - 300 g de cassonade
 - 390 g pâte d'amande
 - 300 g de farine
1. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve d'un batteur muni de la feuille
 2. Emitter.
 3. Cuire à 170°C jusqu'à coloration dorée

Chantilly vanille

- 150 g de crème liquide 35% de matière grasse
 - 150 g de mascarpone
 - 25 g de sucre
 - ½ gousse de vanille
1. Dans la cuve d'un batteur, mélanger la crème liquide et le mascarpone
 2. Ajouter le sucre et la vanille
 3. Verser dans une poche à douille munie d'une douille à saint-honoré

DRESSAGE

1. Imbiber les babas de sirop tiède
2. Enlever le centre des gros babas par le dessous à l'aide d'un petit couteau et garnir de chantilly
3. Napper les babas de sirop à l'aide d'un pinceau

4. Déposer une feuille d'or sur les gros babas puis disposer en bas à droite d'une assiette ronde
5. Disposer un petit baba en face de chaque gros baba de façon diamétralement opposé sur l'assiette
6. Dresser des petits trios de pointes de chantilly à côté de petits tas de crumble disposés de façon harmonieuse sur l'assiette
7. Disposer les cercles de gelée de façon harmonieuse et des opalines plantés dans des pointes de chantilly
8. Déposer une quenelle de sorbet sur chaque petit tas de crumble et servir