ÉCOLE BELLOUET CONSEIL

BABA AU RHUM VANILLE

Pour 24 babas

Ingrédients

PÂTE À BABA
250 g farine
10 g sucre semoule
5 g sel
15 g levure boulangère fraîche
50 g eau
150 g œufs entiers
80 g beurre fondu

SIROP DE TREMPAGE
1,5 kg eau
675 g sucre semoule
220 g rhum 60°
40 g d'extrait de vanille Bourbon Madagascar avec graines

CRÈME CHANTILLY VANILLE
700 g crème fleurette
100 g mascarpone
50 g de sucre vanillé
5 g d'extrait de vanille Bourbon Madagascar avec graines

Préparation

PÂTE À BABA
Mélanger au fouet dans la cuve du batteur la levure et l'eau, puis incorporer la farine, le sucre semoule, le sel, les œufs et travailler à l'aide de la feuille. Une fois le mélange bien homogène, ajouter le beurre fondu. Pour les savarins individuels, il n'est pas nécessaire de donner du corps à la pâte, afin de faciliter le dressage. Dresser à la poche à douille dans les moules « Flexipan » savarin de 7 cm de diamètre. Laisser pousser dans les moules à l'étude à 28°C et cuire à four ventilé à 170 °C, 25 à 30 min. Un baba doit être bien sec afin de bien prendre le sirop de trempage.

SIROP DE TREMPAGE
Porter à ébullition l'eau et le sucre semoule, puis ajouter le rhum et l'extrait de vanille. Réserver pour le trempage des babas.

CRÈME CHANTILLY VANILLE
Mélanger tous les ingrédients ensemble et monter au batteur à l'aide du fouet à consistance et utiliser aussitôt.

MONTAGE ET FINITION
Tremper les savarins dans un sirop à environ 50°C. Vérifiez bien que les babas sont bien imbibés. Égoutter les babas, les napper avec un nappage abricot bien chaud pour donner le côté très brillant et dresser une belle rosace avec une poche munie d'une douille cannelée avec la crème chantilly mascarpone.

Les produits associés à cette recette

EXTRAIT DE VANILLE BOURBON MADAGASCAR AVEC GRAINES

SUCRE À LA VANILLE BOURBON MADAGASCAR

PROVA GOURMET | 46 rue Colmet Lépinay | 93100 Montreuil - France | +33(0)1 48 18 17 20
gourmet@prova.fr | www.provagourmet.com