



Damien PICHON
Chef Pâtissier

Baba au rhum

Recette pour 12 verrines



Pâte à Baba

225	g	Farine
7	g	Sel
25	g	Sucre semoule
17	g	Levure boulangère
135	g	Œufs entiers
65	g	Beurre d'incorporation extra fin 82% DGF Royal
12	g	Eau

- Mélanger la levure et l'eau. Ajouter la farine, le sel, le sucre et les œufs.
- Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle se décolle. Incorporer le beurre fondu.
- La pâte est prête lorsqu'elle se décolle à nouveau.
- Couler 225 g de pâte dans les moules longs.

Sirop à Baba

500	g	Sucre semoule
22	g	Gousses de vanille séchées
6	g	Zestes de citrons jaunes
10	g	Zestes d'oranges
1000	g	Eau
230	g	Rhum Saveur des Îles DGF Royal

- Dans une casserole, faire bouillir tous les ingrédients ensemble.

Sirop à baba gélifié

650	g	Sucre semoule
30	g	Gousses de vanille séchées
7	g	Zestes de citrons jaunes
13	g	Zestes d'oranges
1300	g	Eau (1)
300	g	Rhum saveur des Îles DGF Royal
30	g	Gélatine en poudre DGF Service
180	g	Eau (2) pour gélatine

- Dans une casserole, faire bouillir l'eau (1), le sucre semoule, les gousses de vanilles séchées, les zestes de citrons et d'oranges.
- À ébullition, ajouter le rhum et la gélatine préalablement hydratée dans l'eau (2).
- Réserver.

Chantilly vanille

500	g	Crème stérilisée UHT 35% DGF Royal
150	g	Mascarpone
50	g	Sucre glace
1		Gousse de vanille

- Dans une cuve de batteur à l'aide d'un fouet, foisonner ensemble tous les ingrédients.

Montage et finition

- Dans un candissoire, imbiber les babas avec le sirop à baba puis les disposer dans la verrine.
- Verser à hauteur, le sirop à baba gélifié chaud. Laisser reposer 30 minutes à température ambiante pour que le sirop continue d'imbiber le baba.
- Compléter avec du sirop à baba gélifié la quantité absorbée par le baba.
- Placer au froid positif. Après refroidissement, pocher une rosace de chantilly et décorer avec des pipettes de rhum brun.



