

Big Babas au rhum et aux agrumes

Ingédients :

Pour la chantilly vanillée chocolatée (robot pâtissier)

- 400 g de crème liquide fleurette entière 30%mg
- 200 g de mascarpone
- 20 g de sucre vanillé maison (i-cook'in)
- 1 c.à.c de féculle de pommes de terre (amidon)
- 40 g de chocolat blanc (pistolets ou tablette)

Pour la pâte à babas (8 donuts 15 cl)

- 100 g d'eau
- 60 g de beurre 82%mg
- 15 g de sucre
- 3 gros œufs (63 g)
- 250 g de farine de gruau t45 ou t0
- 10 g de préparation pour pâtes briochées

Préparation :

Pour la chantilly vanillée chocolatée (robot pâtissier)

AU ROBOT PÂTISSIER (type Kitchen Aid):

Dans le bol du robot ou au batteur électrique, fouetter la crème liquide entière bien froide avec le mascarpone (vitesse 3). Quand la chantilly commence à prendre, ajouter le sucre vanillé maison (ick) et la féculle de pommes de terre. Fouetter à nouveau vitesse 3. Faire fondre le chocolat blanc. Une fois refroidi mais souple, ajouter à la chantilly. Fouetter à la vitesse 3. La chantilly doit être ferme. Réserver dans la poche à douille, douille décor cannelé.

Les bons produits pour réussir la recette :



Pour la pâte à babas (8 donuts 15 cl)

AU I-COOKIN OU AUTRE ROBOT MULTIFONCTIONS:

Dans le bol du robot multifonctions, verser l'eau. Ajouter le beurre et le sucre. Tiédir l'ensemble 45 secondes - 40°C - vitesse 2. Ajouter les œufs. Mélanger 20 secondes - vitesse 4. Ajouter la farine puis la levure déshydratée. Mélanger 20 secondes - vitesse 3. Mélanger 1 minute 30 - vitesse 6. Laisser doubler de volume dans le bol, verre doseur placé dans l'orifice du couvercle et couvert d'un torchon épais. (environ 25 à 30 minutes)



Babas au rhum et aux agrumes (suite)

Ingédients :

Pour le sirop de punchage au rhum et agrumes

- 200 g de sucre cristal
- 300 g d'eau
- 1 jus d'orange
- 1 jus de citron
- 100 g de rhum ambré
- 1 zeste de citron (bio)
- 1 zeste d'orange (bio)

Pour le punchage des biscuits avec le sirop

- - soit du Nappage miroir neutre
- - soit de la gelée de coing tiède.

Pour le dressage de la chantilly et décoration

- zestes confits d'orange et de citron réservés



Préparation :

Pour le sirop de punchage au rhum et agrumes

VERSION ROBOT MULTIFONCTIONS:

Dans le bol, verser le sucre, l'eau, les jus et quelques zestes des 2 agrumes (filaments avec zesteur). Chauffer 15 minutes - 140°C - vitesse 2. (sans verre doseur)

ou VERSION CASSEROLE :

Chauffer l'eau, les jus, les zestes et le sucre jusqu'à obtenir un mélange assez sirupeux. Verser le sirop dans une autre casserole en le filtrant (tamis). Réserver les zestes pour la décoration. Quand le sirop est froid, ajouter le rhum ambré (1 verre doseur). Réserver.

Pour le façonnage et la cuisson

Placer le moule 8 donuts sur la plaque alu perforée. Mettre la pâte (assez liquide) dans une poche à douille, douille unie gros débit. Dresser dans les alvéoles du moule 8 donuts. Préchauffer le four à 160°C. Hors du four, laisser repousser la pâte le temps du préchauffage de ce dernier (environ 10 minutes pour ma part). Enfourner 30 à 35 minutes (selon four). Les babas doivent avoir une jolie robe dorée.

Suggestion :

NOTA BENE:

Pour puncher des babas, voici mon conseil :

- Si les babas sont chauds, on verse du sirop de punchage froid.
- Si les babas sont froids, on verse du sirop de punchage chaud (pratique si vous réalisez vos biscuits babas à l'avance).

Pour le punchage des biscuits avec le sirop

Démouler les babas chauds. Placer immédiatement dans le sirop de punchage. Quand ils ont bien absorbés le sirop, arroser de temps en temps pour aider, poser les biscuits délicatement sur la grille ronde à pieds, posée sur un plat creux ou plateau. Laisser les babas s'égoutter un peu. Badigeonner ensuite au pinceau :

- soit de Nappage miroir neutre (prêt à être utiliser à froid)
- soit d'une gelée de coing tiède.

Placer les babas dans des sous-tasses.

Pour le dressage de la chantilly et décoration

Dresser la chantilly vanillée chocolatée au centre des babas. Poser les zestes confits d'orange et de citron réservés sur la chantilly. Placer au réfrigérateur jusqu'au moment de la dégustation.