

Bababoules de Noël

Temps de préparation :
Temps de cuisson :

INGRÉDIENTS

Pour la crème framboise

- 1 feuille de gélatine* (2,5 g)
- 2 œufs
- 200 g de sucre cristallisé
- 50 g de beurre
- 200 g de framboises surgelées
- 1 c. à s. de fécule de maïs (maïzena)

PRÉPARATION POUR LA CRÈME FRAMBOISE

Réhydrater la feuille de *gélatine 10 minutes dans de l'eau froide.





Placer les 2 œufs et le sucre cristallisé dans le bol. Mélanger **1 minute - vitesse 3**.

Ajouter le beurre coupé en petits cubes, les framboises, la fécule de maïs.

Cuire **5 minutes - 90°C - vitesse 3**. (sans verre doseur).

Ajouter la gélatine* hydratée et essorée, lisser par **2 tours - fonction Turbo**.

Vider dans le petit Flexipan Plat et laisser refroidir.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Œufs, sucre	1 min		3	
	Beurre, framboises, fécule	5 min	90°C	3	
	Gélatine essorée	10 sec			TURBO



Autour de ma table <http://www.autourdematable.com/>

Bababoules de Noël

Pour la pâte à baba express




- 100 g de beurre doux
- 150 g de sucre cristallisé
- 300 g de farine de blé T55
- 5 pincée(s) de bicarbonate de soude
- 5 œufs
- 60 g de lait entier

POUR LA PÂTE À BABA EXPRESS

Préchauffer le four à 180/200°C (Twin Convection: four bas CT 190°C + sole).

Placer les moules sur la plaque alu perforée. Ajouter le beurre et faire fondre 1 minute 30 - 50°C - vitesse 2. (sans verre doseur). Ajouter le sucre, la farine T55, le bicarbonate de soude, les œufs et le lait. Mélanger 2 minutes - vitesse 6. Verser dans les moules en laissant 1 cm du bord haut. Cuire 25 minutes à 190°C (selon four)-(twin convection: four bas CT + sole).

A la sortie du four, laisser refroidir avant de démouler (le temps de préparer le sirop).

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Beurre	1 min30	50°C	2	
	Sucre, farine, bicarbonate, œufs, lait	2 min		6	





Pour le sirop d'imbibage

- 400 g d'eau
- 200 g de sucre cristallisé
- 50 g de sirop de framboises

POUR LE SIROP D'IMBIBAGE

Verser l'eau, le sucre et le sirop. Cuire 15 minutes - 120°C - vitesse 2. (sans verre doseur) ou à la casserole à 118°C.

Verser sur les babas démoulés et placés dans un plat creux. Les laisser boire tout le sirop. Réserver.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Eau, sucre, sirop	15 min	120°C	2	

Bababoules de Noël

Pour la meringue suisse

- 60 g de blancs d'œufs
- 10 g de sucre cristallisé
- 100 g de sucre cristallisé





POUR LA MERINGUE SUISSE

Poser le pichet verseur sur le bol, peser le sucre fin. Réserver. Placer le fouet sur les lames. Verser les blancs d'œufs et le sucre. Batta **1 minute - vitesse 4.** (sans verre doseur)

Verser le sucre en pluie le temps de la 1ère minute. Cuire en tout **4 minutes - 50°C - vitesse 5.** (sans verre doseur) Refroidir le bol en le passant sous l'eau froide. Essuyer. Continuer la phase de refroidissement **1 minute 30 - vitesse 4.** (sans verre doseur)

NOTA BENE: le ventilateur peut se mettre en route.

Mettre la meringue dans la poche à douille, douille décor cannelé.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Blancs, sucre	1 min		4	
	Sucre	4 min	50°C	5	
	Refroidissement	1 min30		4	

Pour le dressage

- 15 framboises fraîches
- 15 petites feuilles de menthe

POUR LE DRESSAGE

Pour réaliser la cavité centrale pour y cacher la crème framboise (biscuits imbibés), réaliser une entaille circulaire au centre sur 1 cm à 1,5 cm de profondeur avec un couteau scie ou un découpoir uni de 35 mm en tournant. Avec le couteau scie, faire une petite entaille latérale et faire glisser sans toucher les bords pour couper le cylindre de pâte. Retirer le morceau de pâte.

Mettre la crème framboise dans la cavité. Dresser la meringue suisse et la brûler au chalumeau. Poser une framboise et une petite feuille de menthe au sommet.