

Recettes pour 6 personnes

- Pâte à baba: 150g
- Sirop à baba: 1200g
- Gelée de café à l'orange: 350g
- Emulsion de crème à la vanille de Tahiti: 200g

Matériel et décor

- Moule inox de cuisson baba de 5cm de hauteur et de 5cm de diamètre
- 6 verres de montage de 15,3cl
- 1 bulleur à Aquarium

Pâte à baba 1000g

- 370g de farine T55
- 130g de beurre Elle & Vire
- 15g de levure fraîche
- 15g de miel
- 4g de sel fin
- 460g d'œuf

Dans une cuve avec la feuille mettre la farine, le sel, le miel et la levure. Incorporer les œufs petit à petit et travailler la pâte 3 minutes jusqu'à ce qu'elle commence à se décoller. Idem avec le beurre pomme. Faire pointer la pâte. Rabattre la pâte et laisser reposer à 4°. Graisser puis garnir les moules inox à la moitié de la hauteur avec une poche. Pousser la pâte à l'étuve pour atteindre les $\frac{3}{4}$ de la hauteur du moule et cuire à 180° pendant 5 minutes. Couper le baba à 3,5cm de hauteur avant de l'imbiber.

Sirop à baba 1000g

- 280g sucre semoule
- 14g de vanille séchée
- 3g de zeste de citron jaune
- 3g de zeste d'orange
- 565g d'eau
- 130g de rhum

Mettre l'eau à bouillir avec tous les ingrédients sauf le rhum. Après ébullition, chinoiser. Ajouter le rhum. Laisser refroidir avant de tremper les babas.

Emulsion de crème à la vanille de Tahiti 1000g

- 5g de gélatine
- 13g de sucre
- 400g de lait
- 400g de Crème Excellence
- 150g de sirop à 30°
- 6g de vanille de Tahiti

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau froide pendant 20 minutes. Chauffer le lait et la Crème Excellence, ajouter la gélatine, la vanille et le sirop. Mélanger et ajouter le sucre. Mixer pour homogénéiser mais sans émulsionner. Conserver au froid.

Gelée de café à l'orange 1000g

- 200g de café moulu de Colombie
- 115g de sucre
- 600g d'eau
- 15g de zestes d'orange
- 20g de gélatine

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau froide pendant 20 minutes. Faire bouillir l'eau, le sucre et les zestes. Ajouter le café et réaliser l'infusion. Chinoiser et ajouter la gélatine. Laisser cristalliser un peu avant utilisation.

Montage et finition

Faire chauffer au frémissent le sirop à baba puis le tremper environ 10 minutes. Egoutter le baba. Couler le sirop au fond du verre et déposer le baba. Surgeler. Ajouter du sirop jusqu'à hauteur du baba. Laisser durcir à nouveau puis couler la gelée au café. Conserver au frais. Mettre la crème légère dans un récipient haut, mettre le bulleur dedans et le démarrer. Laisser la crème monter avant d'en prélever les bulles de crème légère à la vanille.



Baba au café et émulsion de crème légère à la vanille de Tahiti

