

# *Bouchon de Baba Façon Irish Coffee*

RECETTE IMAGINÉE PAR LE CHEF MAXIME GUÉRIN



*Elle & Vire*<sup>®</sup>

PROFESSIONNEL

*L'envie du vrai*

# Bouchon de Baba Façon Irish Coffee

RECETTE ORIGINALE DU CHEF MAXIME GUÉRIN



“ Sublime est vraiment facile à utiliser en siphon pour du dessert à l'assiette. ”

## RECETTE POUR 25 PIÈCES

### PÂTE À BABA

367 g de farine T55 (environ 11% de protéines)  
6 g de sel  
92 g de sucre  
60 g de levure fraîche  
259g d'œufs  
215 g de **Beurre de Normandie Elle & Vire\***

Poids total : 1000 g

Mélanger au crochet la farine, le sel, le sucre et la levure en 1<sup>ère</sup> vitesse pendant 5 minutes en ajoutant les œufs progressivement (pour ne pas noyer la patte). Pétrir en 2<sup>ème</sup> vitesse pendant 5 minutes. Incorporer le beurre en morceaux pendant trois minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse puis pétrir de nouveau en 2<sup>ème</sup> vitesse pendant 15 minutes.

### SIROP D'IMBIBAGE IRISH COLD BREW

2381 g de café «cold brew»  
238 g de whisky (facultatif)  
286 g de sirop de canne  
95 g de masse gélatine

Poids total : 3000 g

Faire chauffer tous les ingrédients ensemble puis ajouter la masse gélatine.

### CAFÉ "COLD BREW"

2637 g d'eau  
396 g de café torréfié et concassé

Poids total : 3032 g

Poids total après réduction : 2381 g

Torréfier les grains de café et mixer au robot coupe. Laisser macérer dans l'eau froide 24 à 48 heures. Chinoiser avant utilisation.

### MASSE GÉLATINE

16 g de gélatine en poudre 200 Bloom  
95 g d'eau

Poids total : 111 g

Hydrater la gélatine dans l'eau froide pendant 20 minutes (minimum). Faire fondre au micro-ondes puis réserver au réfrigérateur.

### NAPPAGE CAFÉ

676 g de nappage neutre à chaud  
257 g d'eau  
68 g d'extrait de café

Poids total : 1000 g

Chauffer les ingrédients ensemble et porter à ébullition

### SUBLIME À LA CRÈME DE WHISKY EN SIPHON

34 g de lait  
66 g de sucre  
51 g de crème de whisky (facultatif)  
926 g de **Sublime Crème au Mascarpone Elle & Vire Professionnel\***

Poids total : 1077 g

Poids total après réduction : 1000 g

Faire chauffer le lait, l'extrait de vanille et le sucre et ajouter la crème sublime. Réserver au réfrigérateur.

### PRALINÉ CAFÉ

91 g de café moulu épuisé  
110 g d'amandes brutes entières  
110 g de noisettes entières  
329 g de sucre  
73 g d'eau  
1,83 g de fleur de sel

Poids total : 714 g

Poids total après réduction : 500 g

Torréfier légèrement les fruits secs au four ventilé à 140°C pendant 15 minutes environ. Réaliser un sucre cuit à 117°C avec l'eau et le sucre. Ajouter les fruits secs tièdes et le café moulu épuisé. Faire sabler et caraméliser. Ajouter la fleur de sel, débarrasser et laisser refroidir. Mixer au robot coupe.

### SAUCE CAFÉ CARDAMOME

29 g de café  
2 g de graine de cardamome  
361 g d'eau  
2 g de pâte de café  
61 g de sucre  
23 g de cassonade  
6 g d'amidon de maïs  
15 g de masse gélatine

Poids total : 500 g

Moudre le café avec les graines de cardamome. Faire bouillir l'eau puis faire infuser le café et la cardamome moulue pendant 10 minutes à couvert. Chinoiser. Réaliser un caramel à sec avec le sucre puis déglacer avec le café chaud. Ajouter la pâte de café puis laisser refroidir. Mélanger l'amidon et la cassonade puis incorporer au café. Porter à ébullition puis incorporer la masse gélatine.

### FINITIONS BOUCHON DE BABA FAÇON IRISH COFFEE

Pocher 30 g de pâte à baba dans des moules de 4,5 cm diamètre sur 4,5 cm de hauteur légèrement graissés. Faire pousser 1 heure à 26°C et cuire au four ventilé à 150°C pendant 20 minutes environ. Démouler puis finir la cuisson sur grille à 140°C pendant 20 minutes environ. Laisser refroidir.

Imbiber les babas dans le sirop à 40°C. Égoutter et stocker au congélateur.

Faire bouillir le nappage café et plonger les babas dedans pour les napper. Laisser décongeler au réfrigérateur. Remplir un demi-siphon de 500 g de Sublime à la crème de whisky puis ajouter une cartouche de gaz. Secouer énergiquement et garnir d'environ 40 g de crème dans l'assiette. Déposer un baba et l'enfoncer dans la crème en tournant légèrement. Pocher le praliné café et verser la sauce café cardamome..



## TOP ATOUTS SUBLIME CRÈME AU MASCARPONE

- + Irrésistiblement crémeuse
- + Riche et onctueuse
- + Extrêmement gourmande

Accédez à plus d'informations en cliquant sur le produit de votre choix

[www.savencia-fd-foodservice.com](http://www.savencia-fd-foodservice.com)

[f](#) [i](#) @elleetvirepro\_france

Plus d'inspirations ?

RECEVEZ NOTRE  
NEWSLETTER  
PERSONNALISÉE

