

Baba Rubis

RECETTE ORIGINALE DE LA MAISON DE L'EXCELLENCE SAVENCIA



Elle & Vire[®]
PROFESSIONNEL
L'envie du vrai

Baba Rubis



RECETTE ORIGINALE DE LA MAISON DE L'EXCELLENCE SAVENCIA

RECETTE POUR 40 PIÈCES

PÂTE À BABA

460 g de farine T45
(environ 14% de protéines)
8 g de sel
115 g de sucre
75 g de levure
370 g d'œufs
270 g de **Beurre de Normandie Elle & Vire®**

Mélanger au crochet la farine, le sel, le sucre et la levure en 1ère vitesse pendant 5 minutes en ajoutant les œufs progressivement (pour ne pas noyer la pâte).

Pétrir en 2ème vitesse pendant 5 minutes. Incorporer le beurre en morceaux pendant 3 minutes en 1ère vitesse puis pétrir de nouveau en 2ème vitesse pendant 15 minutes.

SIROP D'IMBIBAGE FRAMBOISE AMANDE

1825 g d'eau
40 g de fleur d'hibiscus
650 g de sucre
1565 g de purée de framboise
130 g de sirop d'orgeat
130 g d'eau-de-vie de framboise (facultatif)
130 g d'amaretto (facultatif)

Faire bouillir l'eau, ajouter les fleurs d'hibiscus et laisser infuser 15 minutes. Chinoiser.

Ajouter le sucre et porter à ébullition. Ajouter la purée de framboise, l'eau-de-vie de framboise, le sirop d'orgeat et l'amaretto. Chinoiser avant utilisation.

NAPPAGE FRAMBOISE AMANDE

1000 g de nappage à chaud
600 g de sirop d'imbibage

Porter à ébullition le nappage à chaud et le sirop d'imbibage puis mixer.

MASSE GÉLATINE

3 g de gélatine en poudre 200 blooms
18 g d'eau

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

CRÈME DÉCOR À L'AMANDE

65 g de lait
65 g de **Sublime Crème au mascarpone Elle & Vire Professionnel®**
35 g de **Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**
35 g de sirop d'orgeat
2 gouttes d'arôme d'amande amère
1/2 gousse de vanille
21 g de masse gélatine
335 g de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®**

Faire bouillir le lait avec les gousses de vanille. Laisser infuser 10 minutes puis chinoiser. Ajouter la masse gélatine, le sirop d'orgeat, le cream cheese, l'arôme d'amande amère et mixer. Ajouter la crème froide et le mascarpone puis mixer de nouveau pour parfaire l'émulsion et réserver au réfrigérateur au moins 4 heures (optimum une nuit).

FINITION

QS de framboises
QS d'amandes brutes
450 g de figues

Couper 40 lamelles de figues pour le décor. Utiliser le reste des figues pour réaliser une brunoise.

MONTAGE

Pocher 30 g de pâte à baba dans des moules à savarin de 7 cm de diamètre.

Mettre à pousser pendant environ 1h à 26°C. Cuire au four ventilé à 155°C pendant 20 minutes. Démouler sur grille et finir la cuisson à 140°C pendant 20 minutes environ. Réserver une nuit à température ambiante.

Imbiber les savarins dans le sirop à 35°C. Égoutter et mettre au congélateur. Piquer les savarins avec un couteau d'office et les tremper dans le nappage à 60°C. Garnir le milieu des savarins avec 10 g de brunoise de figues. Foisonner la crème décor à l'amande puis pocher une boule à l'aide d'une douille unie de 18 mm.

Creuser avec le dos d'une cuillère à pomme parisienne. Décorer avec une lamelle de figue, une framboise et une demi-amande brute. À l'aide d'un cornet, pocher des gouttelettes de nappage sur les framboises.



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

www.savencia-fd-foodservice.com

@elleetvirepro_france

Plus d'inspirations ?

RECEVEZ NOTRE
NEWSLETTER
PERSONNALISÉE

