



Babka Chocolat Noisettes

Recette imaginée par Maxime Guérin





Babka Chocolat Noisettes

Recette originale de Maxime Guérin

Voici une recette traditionnelle de l'Europe de l'Est mise sur le devant de la scène grâce à son visuel régressif et gourmand.



Recette pour 4 moules à cake 25 x 7 x 9 cm

PÂTE « TYPE KOUGLOF »

460 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
460 g de farine T45 (environ 14% de protéines)
24 g de sel
138 g sucre
52 g de levure
310 g d'œufs
185 g de lait
370 g de **Beurre doux Lescure - AOP Charentes-Poitou**

Mettre tous les ingrédients au réfrigérateur la veille. Pétrir les farines, la levure, le sel, le sucre avec les œufs et le lait pendant 5 minutes en 1ère vitesse. Pétrir en 2ème vitesse pendant 12 à 15 minutes (température de pâte 24/25°C max).

Lorsque la pâte « claque », incorporer le beurre en morceaux. Débarrasser et réserver au réfrigérateur une nuit.

PÂTE À TARTINER CHOCOLAT NOISETTES

200 g de noisettes
200 g de sucre glace
200 g de chocolat noir

Torréfier les noisettes au four ventilé à 150°C pendant 15 minutes et laisser refroidir.

Mixer les noisettes torréfiées et le sucre glace au robot coupe jusqu'à obtenir une texture lisse. Ajouter le chocolat fondu à la fin.

GARNITURE BABKA CHOCOLAT NOISETTES

160 g de noisettes
120 g de pépites de chocolat noir

SIROP DE GLAÇAGE GOMME ARABIQUE

250 g d'eau
250 g de cassonade
100 g de sirop de glucose
40 g de gomme arabique

Faire chauffer tous les ingrédients ensemble, mixer, chinoiser et laisser refroidir.

MONTAGE

Abaissier la pâte à 2,5 mm d'épaisseur sur 30 cm de large. Étaler 600 g de pâte à tartiner (35°C) et parsemer de noisettes concassées et de pépites de chocolat noir. Rouler, couper en quatre et mettre quelques minutes au congélateur. Couper chaque boudin en 2 dans la longueur. Torsader en partant du centre (attention de ne pas étirer au-delà de la longueur du moule). Disposer dans les moules à cake beurrés et faire pousser 3h30 / 4 heures à 26°C. Cuire au four ventilé à 155°C pendant 35 minutes environ, tourner à mi-cuisson. Napper de sirop avec un pinceau à la sortie du four.



Existe aussi aux formats motte 5kg (Lescure & Surgères) et cubes 10kg/ 25kg (Surgères)

CONSEIL

Tiédifier légèrement la pâte à tartiner pour faciliter l'étalage sur la pâte, rouler aussitôt.



La Maison de l'Excellence®



SAVENCIA
FROMAGE & DAIRY