

Baba à la vanille Bourbon
Pour 130 desserts



1. **PÂTE À BABA À LA VANILLE BOURBON**

500 g de farine T55
3 gousses de **Vanille Bourbon Sébalcé**
10 g de sel fin
10 g de miel
20 g de sucre semoule
30 g de levure biologique
400 g d'œufs entiers
40 g d'eau environ
160 g de beurre

Au batteur, à l'aide du crochet, fraser tous les ingrédients (bien froids) sauf le beurre et l'eau. Pétrir, en seconde vitesse, pendant 10 minutes jusqu'au décollement de la pâte puis ajouter l'eau. Laisser la pâte fermenter pendant 20 minutes puis à petite vitesse, ajouter le beurre fondu tiède (40°C). Lorsque le beurre est bien incorporé à la pâte, garnir les moules légèrement graissés avec l'**Agent de démoulage Ouragan ancel**. Laisser pousser à 27°C pendant environ 20 à 45 minutes. Cuire pendant environ 30 à 40 minutes à 150°C en four ventilé, puis les démouler sur grille et les faire sécher à 140°C pendant environ 20 minutes.

2. **SIROP AU RHUM ET À LA VANILLE BOURBON**

750 g de sucre semoule
1500 g d'eau
3 gousses de **Vanille Bourbon Sébalcé**
30 g d'**Extrait de Vanille bourbon avec grains Sébalcé** ou **Pâte de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé** (au choix)
2 zestes d'orange
2 zestes de citron jaune
200 g de rhum brun

Dans une casserole, porter à ébullition le sucre, l'eau, la vanille et les zestes. Laisser infuser pendant 20 minutes puis chinoiser. Ajouter le rhum brun puis imbiber les babas froids dans le sirop à 50°C.

3. **STREUSEL AMANDE À LA VANILLE BOURBON**

185 g de beurre
10 g d'**Extrait de Vanille bourbon avec grains Sébalcé** ou **Pâte de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé** (au choix)
88 g de cassonade
88 g de sucre glace
110 g de poudre d'amande
221 g de farine T55
2 g de sel

Au batteur, à l'aide de la feuille, bien mélanger tous les ingrédients ensemble. Etaler à 2 mm puis congeler. Détailler des disques de 8 cm de Ø. Cuire pendant environ 20 minutes à 150°C. Réserver au sec.

4. **CHANTILLY À LA VANILLE BOURBON**

200 g de crème à 35% de M.G. (1)
400 g de crème à 35% de M.G. (2)
3 gousses de **Vanille Bourbon Sébalcé**
160 g de mascarpone
35 g de cassonade
28 g de masse gélatine (4 g de **Gélatine poudre de Poisson Sébalcé** / 24 g d'eau)

Dans une casserole, chauffer la crème (1) à 60°C et ajouter la vanille préalablement grattée. Laisser infuser 10 minutes. Chinoiser et rectifier au poids initial en crème. Ajouter la masse gélatine. Chinoiser sur la crème (2) et le mascarpone. Mixer et réserver à 4°C pendant environ 12 heures. Monter en texture souple. Mettre en poche avec une douille PF20.

5. **MONTAGE & FINITION**

Disposer au centre de l'assiette le baba imbibé. Insérer au milieu la chantilly à la vanille Bourbon. Poser le streusel amande à la vanille Bourbon sur le baba.

Pocher une rosace de chantilly à la vanille Bourbon sur le pourtour du streusel.

Finir le montage en nappant le baba avec le **Nappage Miroir à froid Neutre ancel**.

Saupoudrer de **Poudre de Vanille de Madagascar Sébalcé**. Décorer avec une gousse de vanille et une feuille d'or.