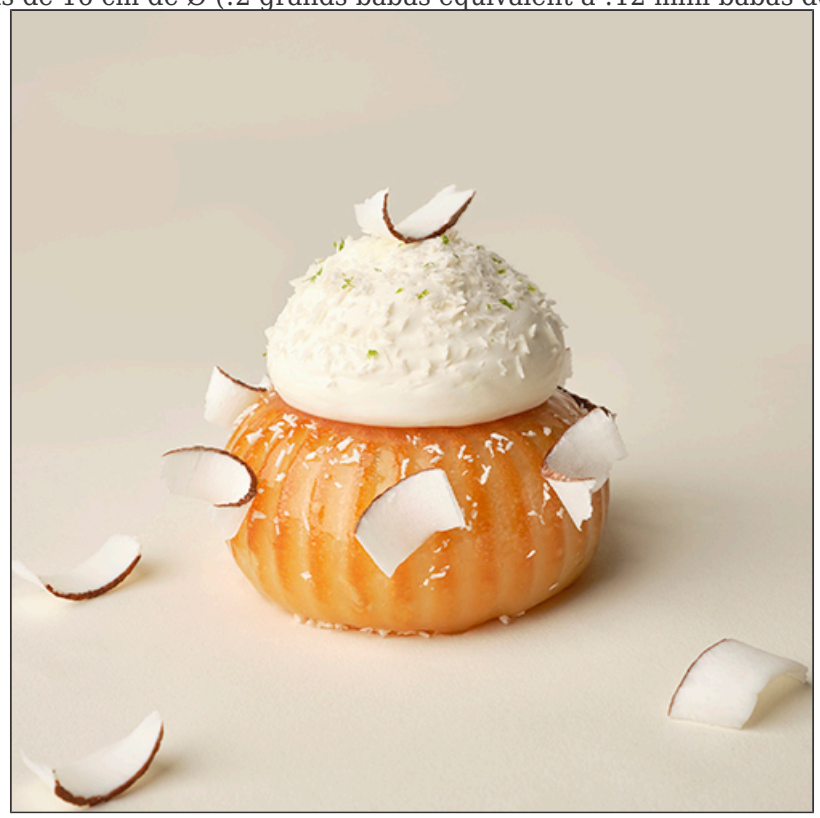
Baba Coco
Recette pour !2 babas de 16 cm de Ø (!2 grands babas équivalent à !12 mini babas de 7 cm de Ø)



1. ***SIROP RHUM COCO***

2250 g d'eau
1125 g de sucre semoule
4 gousses de **Vanille Gourmet d'Ouganda Sébalcé**
10 g de zestes d'orange
182 g de masse gélatine (26 g de **Gélatine poudre 200B Sébalcé au choix** + 156 g d'eau)
238 g de **Pâte Aromatique Noix de Coco des Philippines Sébalcé**
300 g de rhum brun

Porter à ébullition l'eau, le sucre et la vanille. Ajouter les zestes d'orange, la masse gélatine et la pâte de coco. Laisser infuser 20 minutes. Chinoiser. Ajouter le rhum brun. Utiliser à 50°C.

2. ***PÂTE À BABA***

500 g de farine T55
10 g de sel fin
10 g de miel
20 g de sucre semoule
30 g de levure biologique

400 g d'œufs
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. Puis, pétrir en seconde vitesse pendant 10 minutes jusqu'au décollement de la pâte et ajouter l'eau. Laisser la pâte fermenter 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 préalablement graissés à l'**Agent de démoulage Ouragan ancel** (34 g par moule stone). Laisser pousser à 27°C environ 20 à 45 minutes. Cuire au four ventilé à 150°C ou à soles à 200°C environ 30 à 40 minutes. Puis les démouler sur grille et les faire sécher à 140°C 20 minutes environ. Imbiber les babas froids dans le sirop rhum coco froid à 50°C.

3. ***CRÈME PÂTISSIÈRE À LA VANILLE***

309 g de lait entier
62 g de sucre semoule
1 gousse de **Vanille Gourmet d'Ouganda Sébalcé**
74 g de jaunes d'œufs
30 g de **Fleur de Maïs ancel**
25 g beurre

Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la moitié du sucre et la gousse de vanille préalablement fendue et grattée. En parallèle, blanchir les jaunes avec le sucre puis ajouter l'amidon de maïs. Chinoiser le mélange de la casserole sur le mélange jaunes-sucre, puis remettre le tout dans la casserole et cuire 2 minutes à partir de l'ébullition. Ajouter le beurre puis débarrasser sur plaque filmée et passer 20 minutes en surgélation puis à 4°C.

4. ***CRÈME LÉGÈRE COCO***

420 g de crème pâtissière à la vanille
50 g de **Pâte Aromatique Noix de Coco des Philippines Sébalcé**
24,5 g de masse gélatine (3,5 g de **Gélatine poudre 200B Sébalcé au choix** + 21 g d'eau)
105 g de crème montée

Bien lisser la crème pâtissière à la vanille. Faire fondre la masse gélatine avec une petite partie de crème pâtissière (40°C). Ajouter le restant de crème pâtissière à la vanille et la pâte de coco. Incorporer la crème montée ferme. Utiliser.

5. ***CHANTILLY COCO***

200 g de purée de coco
30 g de cassonade

35 g de masse gélatine (5 g de **Gélatine poudre 200B Sébalcé au choix** + 30 g d'eau)
400 g de crème à 35% de M.G.
160 g de mascarpone
60 g de **Pâte Aromatique Noix de Coco des Philippines Sébalcé**

Dans une casserole, chauffer la purée de coco, la cassonade et la masse de gélatine à 60°C. Verser sur la crème, le mascarpone et la pâte de coco. Mixer. Stocker à 4°C.

6. ***MONTAGE ET FINITION***

Garnir le baba de crème légère coco puis sur le haut du baba la chantilly coco. Napper le baba de **Nappage Concentré Neutre ancel**. Décorer avec des lamelles de coco séchée, de la coco râpée et des zestes de citron vert.