Baba Café des Îles
Pour !10 babas



1. ***PÂTE À BABA (RECETTE DE BASE POUR 1 KG DE FARINE)***

1 kg de farine
50 g de levure
50 ml d'eau
60 g de sucre
20 g de sel
700 g d'œufs environ
250 g de beurre fondu

Dans un pétrin, mettre la farine, la levure délayée dans l'eau tiède, le sucre, le sel et les ¾ des œufs puis pétrir environ 5 min en 1ère vitesse. Ajouter graduellement le reste d'œufs afin d'obtenir une pâte assez molle. Pétrir ensuite en 2ème vitesse une dizaine de min pour donner du corps à la pâte. Laisser pointer la pâte environ 1 heure. Ajouter le beurre fondu par petites quantités puis pétrir à nouveau en 2ème vitesse jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Prélever 500 g de pâte à baba pour garnir les 10 moules. Laisser pousser environ 30 min, puis cuire environ 20 min à 180°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole.

2. ***SIROP DE TREMPAGE AU CAFÉ***

1 L d’eau
500 g de sucre
30 g d’Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé

Porter tous les ingrédients à ébullition puis laisser tiédir avant le trempage.

3. ***CRÈME PÂTISSIÈRE AU RHUM (RECETTE DE BASE POUR 1 L DE LAIT)***

1 L de lait
80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancel
100 g d’oeufs
200 g de sucre
10 ml de rhum

Délayer la préparation pour crème pâtissière avec ¼ de lait froid. Incorporer les œufs. Travailler au fouet pour obtenir un mélange bien lisse. Faire bouillir le reste du lait avec le sucre. Retirer du feu et tout en remuant, y verser le mélange. Porter à ébullition sans cesser de remuer puis retirer du feu. Filmer la crème et la refroidir rapidement. Après lissage, prélever 400 g de crème pâtissière puis ajouter le rhum.

4. ***CRÈME CHANTILLY À LA VANILLE***

300 ml de crème liquide à 35% M.G.
30 g de sucre
15 g de Cremfix ancel
10 g d’Arôme Naturel de Vanille Sébalcé

Au batteur à l’aide du fouet, mélanger la crème avec la moitié du sucre. Mélanger à sec le stabilisant pour crème fouettée avec le restant du sucre, puis incorporer le mélange dans la crème en fin de battage suivi de l’arôme naturel de vanille.

5. ***MONTAGE ET FINITION***

Poser les babas côté croute quelques secondes dans le sirop de trempage. Retourner les babas avec une écumoire puis les laisser tremper quelques min dans le sirop. Vérifier que chaque pièce soit bien imbibée. Retirer les babas avec l’écumoire puis les laisser égoutter sur une candissoire surmontée d’une grille jusqu’à refroidissement. Déposer les babas dans des godets en plastique de taille adaptée puis arroser chaque baba d’environ 5 ml de rhum. A l’aide d’un pinceau, napper le dessus avec du Nappage Miroir à froid Neutre ancel légèrement chauffé au micro-ondes. Répartir la crème pâtissière au rhum à la poche à douille au centre des babas puis dresser une rosace de crème chantilly à la vanille sur chaque baba. Décorer avec des grains de café en chocolat.