

BABA POP



En partenariat avec Grand Marnier® Gastronomie

Photo studio Adhoc - 02 43 23 62 80

Pour 25 verrines Ovale 18 cl

COMPOSITION :

- Pâte à baba
- Compotée exotique
- Gelée de framboise
- Sirop d'imbibage framboise/Grand Marnier®
- Chantilly



ANTOINE DOUCHAIN

Recette proposée par Antoine Douchain
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

BABA POP

INGRÉDIENTS

PÂTE À BABA

- 450 g de pâte à brioche de base
- 20 g de levure Zeus
- 20 g d'eau
- 5 œufs

COMOTÉE EXOTIQUE

- 1000 g de purée de Fruit de la passion DISGROUP
- 100 g de Grand Marnier®
- 200 g de sucre
- 18 g de pectine NH
- 500 g de cube d'ananas IQF
- 500 g de cube de mangue IQF

GELÉE FRAMBOISE

- 200 g de purée de framboise DISGROUP
- 50 g de sucre
- 6 g de gélatine poudre 200 bloom
- 36 g d'eau

SIROP D'IMBIBAGE FRAMBOISE/GRAND MARNIER®

- 200 g de purée de framboise DISGROUP
- 300 g d'eau
- 250 g de sucre
- 50 g de Joypaste framboise
- 50 g de Grand Marnier®

CHANTILLY

- 500 g de crème UHT 35% DISGROUP
- 25 g de sucre glace
- 200 g de meringue italienne

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Prélever 450 g de votre pâte à brioche de base. La Laisser pointer au réfrigérateur durant 1 h. Au batteur avec la feuille, incorporer la levure préalablement diluée dans l'eau. Ajouter un à un les œufs. Une fois l'appareil homogène, le pocher dans un moule Flexipan demi-sphère diamètre 3 cm au 2/3 de la hauteur du moule. Laisser pousser 1 h à 25°C puis cuire à 170°C durant 9 min.

Chauffer la purée et le Grand Marnier® à 50°C. Y ajouter en pluie fine la pectine NH préalablement mélangée avec le sucre. Ajouter les cubes de mangue et d'ananas puis cuire à 100°C durant 5 min. Réserver au frais pour le montage.

Chauffer la purée de framboise et le sucre. Ajouter la gélatine préalablement hydratée avec l'eau. Couler à l'aide d'un entonnoir à piston dans le fond des verrines.

Porter l'ensemble des ingrédients à ébullition pour former un sirop.

Monter la crème avec le sucre glace. Ajouter délicatement à la maryse la meringue italienne.

MONTAGE DES VERRINES

Dans les verrines disposer la comotée exotique sur la gelée de framboise préalablement coulée et figée au fond de la verrine. Tremper les babas dans le sirop framboise/Grand Marnier®, les égoutter et les laisser refroidir sur grille pendant 10 min. Les déposer au-dessus de la comotée. Venir ensuite pocher la crème chantilly au-dessus des babas, zester de citron vert pour apporter de la fraîcheur. Planter une pipette de Grand Marnier®/Framboise (50% Grand Marnier®/50% purée de framboise).