



Scottish Baba



Matériel : Guy Demarle utilisé :

Moule 12 Savarins carrés
FLEXIPAN® : Ref : FP 2102
Plaque aluminium

Ingrédients :

Chantilly café (infusion à froid) :

300 g de crème liquide entière
(35% MG)
40 g de café en grain (arabica)
35 g de sucre glace

Pâte à baba :

Pour 9 baba environ
145 g de farine
3 g de sel
6 g de sucre
9 g de levure fraîche
120 g d'œufs (environ 2)
10 g d'eau
45 g de beurre de beurre fondu

Recette

Crème liquide au café pour chantilly à faire la veille :

Concasser les grains de café grossièrement et mélanger à la crème liquide, laisser infuser pendant au moins 12h au réfrigérateur.

Pâte à baba :

Verser dans le bol du batteur la farine, puis le sel, le sucre et la levure fraîche (attention bien séparer la levure fraîche du sel et du sucre). Ajouter les œufs et l'eau, mélanger avec le crochet petite vitesse (2 ou 3 pour moi avec le kitchenaid) jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois.

Pendant le pétrissage ne pas hésiter à corner la pâte pour l'aider à se détacher des parois du bol.

Filmer et laisser pousser, dans le bol, à température ambiante pendant au moins 20 mn.

Incorporer le beurre fondu (maximum 30°) et remettre au batteur avec le crochet jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois de la cuve (ne pas hésiter à corner la pâte plusieurs fois). Cela peut prendre 10 à 15 mn.

Pour de moules individuels ; mettre la pâte dans une poche à douille (sans douille), couper l'extrémité et pocher dans les moules savarins (la quantité de pâte permet d'en faire environ 9) en remplissant seulement au tiers du moule. Laisser pousser environ 40 mn à environ 30°C.

Déposer une silpat sur les moules, puis une plaque aluminium par-dessus. Préchauffer le four à 160°C puis enfourner jusqu'à coloration légèrement ambrée, environ 15 à 20 minutes. Démouler les babas et poursuivre la cuisson 5 à 10 minutes, jusqu'à l'obtention d'une belle coloration ambrée.

.../...



Crème infusion :

200 g de lait
50 g de crème liquide entière
20 g de café en grain arabica
50 g de jaune d'œuf
60 g de sucre en poudre
20 g de poudre à crème
35 g de beurre
25 g de chocolat de couverture
lactée (lait)
2 gouttes d'extrait de café Trablit

Sirop d'imbibage :

500 g de café fort
250 g de sucre
100 g de whisky écossais single
malt

Décor :

Grains de café en chocolat
Pipette de whisky single malt



Crème infusion

Faire bouillir le lait, la crème et le café et laisser infuser pendant 10 mn. Filtrer et repeser ajuster (avec de la crème liquide) à 250 g. Puis réaliser une crème pâtissière : Blanchir les jaunes et le sucre et ajouter la poudre à crème. Verser 1/3 du liquide chaud au café sur le mélange aux œufs fouetter et verser ce mélange sur les 2/3 du liquide restant et faire cuire jusqu'à épaississement. Filmer au contact et réserver au frais.

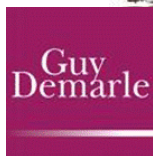
Sirop d'imbibage :

Réaliser du café fort. Faire chauffer dans une casserole avec le sucre jusqu'à dissolution complète mais sans bouillir. Stopper le feu et ajouter le whisky, mélanger et tremper les babas. Assez longtemps pour qu'ils soient bien imbibés mais pas trop pour pas qu'ils se délitent. Puis déposer sur une grille afin qu'ils s'égouttent.

Montage :

Monter la crème, infusée au café, en chantilly avec le sucre glace et mettre en poche avec une douille cannelée. Déposer un baba imbibé, dresser la crème infusion au centre. Puis pocher une rosace de chantilly par-dessus de façon à recouvrir la crème au café.

Décorer avec les grains de café et insérer la pipette dans chantilly.



Pascale Phazelle

Conseillère Guy Demarle

**Assistant culinaire Cook'in,
moule flexipan
☎ : 06.76.52.15.65**