CRANS
AMBASSADOR

★ ★ ★ ★ ★

MORAND
1889
DISTILLATEUR À MARTIGNY

BABA GENÉPI

BABA GENÉPI

400 g PÂTE À BABA POUR « BABA GENÉPI »
26,4 g de crème Fleurette 35 % de matière grasse
50,8 g de lait
2,4 g de sel
12,2 g de sucre semoule
13,4 g de levure de boulanger
164,6 g de farine T55
81,3 g d'œufs
48,8 g de beurre

Tiédir le lait et la crème à 30°C environ. Y dissoudre la levure, le sel et le sucre. Incorporer la farine tamisée. Ajouter les ¾ des œufs. Pétrir légèrement sans donner trop de corps. Ajouter le reste des œufs, puis mélanger jusqu'à leur absorption. Fondre le beurre chaud. Verser le beurre sur la masse, et couvrir d'un linge sans mélanger. Placer à l'étuve à 27/28°C, pendant 15 à 20 mn jusqu'à ce que le beurre tombe dessous la pâte. A l'aide d'une Maryse homogénéiser la pâte et garnir les moules à baba. Laisser pousser en étuve une seconde fois. Enfourner à 200°C quelques minutes, pour démarrer la pousse régulière. Baisser ensuite à 170/175°C pendant 8 à 10 minutes.

BABA GENÉPI
400 g de pâte à baba
150 g de sucre semoule
1000 g d'eau
200 g de nappage neutre
100 g de Genépi
0 g de fraises des bois

Réaliser la pâte à baba, mettre cette pâte dans des moules sphériques, laisser pousser cuire à 220°C 12à 15 mn. Refroidir, chauffer l'eau avec le sucre et faire prendre un bouillon. Tremper le savarin dans le sirop chaud puis arroser de Genépi. Napper les demi boule de baba avec le nappage neutre puis arroser encore avec le genépi. Coller les deux demi sphère pour obtenir une boule, décor fraises des bois ou chantilly