

NOROHY 

· VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE ·

BABA ROLLS



POUR 24 COUPES GLACÉES

CRÈME GLACÉE VANILLE BASE PÂTE DE VANILLE TAHITENSIS

Lait entier UHT	870 g
Lait en poudre 1 % MG SOSA	60 g
Sucre semoule.....	170 g
Glucose en poudre DE33 SOSA	60 g
Dextrose SOSA	30 g
Crème UHT 35 %	225 g
Jaunes d'œufs	75 g
Pâte de gousses de vanille Tahitensis NOROHY	8 g
Stabilisateur combiné	6 g

Dans l'ordre, **verser** le lait dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).

À 25°C, **ajouter** le lait en poudre.

À 30°C, **ajouter** les sucres (sucre, glucose atomisé, dextrose)

À 40°C, **incorporer** les produits gras (crème, jaunes d'œufs, pâte de vanille)

À 45°C, **ajouter** le mélange stabilisant / émulsifiant additionné à une partie du sucre initial (environ 10 %).

Pasteuriser l'ensemble à 85°C pendant 2 min, puis **refroidir** rapidement à + 4°C.

Si possible, **homogénéiser** le mix afin d'**éclater** les cristaux de matières grasses le plus finement possible.

Laisser mûrir le mix au minimum 12 heures.

Mixer et **turbiner** entre -6°C et -10°C.

Surgeler à -30°C puis **stocker** au congélateur à -18°C.

GANACHE MONTÉE INTENSE OPALYS 33 % VANILLE

Empois de Base	275 g
Gélatine poudre 220 Bloom SOSA	3 g
Eau d'hydratation	15 g
Pâte de gousses de vanille Tahitensis NOROHY	4 g
CHOCOLAT OPALYS 33 %	205 g
Crème UHT 35 %	145 g

Mélanger l'empois chaud avec la gélatine préalablement réhydratée et la pâte de gousses de vanille puis, **verser** progressivement sur le chocolat.

Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.

Ajouter la crème liquide froide.

Mixer à nouveau de façon très brève.

Filmer au contact, **réserver** au réfrigérateur et **laisser cristalliser** au minimum 12h.

Foisonner afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour **travailler** à la poche ou à la spatule.

EMPOIS DE BASE POUR «GANACHE MONTÉE»

Lait entier UHT	280 g
Fécule de pommes de terre SOSA	8 g

Mélanger à froid une petite partie du lait avec la fécule de pomme de terre, **réserver**.

Chauffer le reste du lait entre 85°et 90°C.

Verser une partie du lait chaud sur le mélange lait / fécule. **Remettre** le tout dans l'appareil de cuisson et **porter** à ébullition.

GEL RHUM VANILLE

NAPPAGE ABSOLU CRISTAL	460 g
Vieux Rhum.....	185 g
Pâte de gousses vanille Tahitensis NOROHY	5 g

Mixer l'Absolu Cristal avec le rhum et la pâte de vanille.

Réserver.

PÂTE À BABA PÉTRIE

Farine de Gruau.....	90 g
Œufs entiers	70 g
Levure biologique.....	15 g
Fleur de sel.....	1,5 g
Sucre semoule.....	25 g
Beurre sec 84 %	55 g

Fraser la farine, les œufs, la levure et la fleur de sel.

Pétrir. Lorsque la pâte commence à se détacher des bords **ajouter** le sucre progressivement puis le beurre à température ambiante.

Lorsque la pâte est bien lisse, **stopper** le pétrissage.

Laisser pointer 10 minutes.

À l'aide d'une poche **dresser** dans des moules graissés.

Laisser pousser jusqu'à ce que le volume double et **enfournier** à 160°C pendant environ 15 minutes.



PÂTE À CIGARETTE VANILLE

Farine T55.....	45 g
Sucre glace.....	35 g
Blancs d'œufs.....	45 g
Pâte de gousses vanille Tahitensis NOROHY	0,5 g
Beurre sec 84 %.....	20 g

Tamiser les poudres ensemble.

Mélanger à la maryse une première partie de blanc avec les poudres, la pâte et **incorporer** le beurre fondu.

Rajouter la deuxième moitié des blancs d'œufs. **Lisser** le tout et **réserver** au réfrigérateur.

(Attention de ne pas **foisonner** cet appareil)

Étaler l'appareil sous diverses formes.

Cuire au four à 200/210°C pendant quelques minutes en fonction de la taille.

SIROP BABA RHUM VANILLE

Gélatine poudre 220 Bloom SOSA	10 g
Eau d'hydratation.....	50 g
Eau.....	685 g
Sucre semoule.....	135 g
Pâte de gousses vanille Tahitensis NOROHY	10 g
Rhum.....	110 g

Réhydrater la gélatine.

Porter à ébullition l'eau avec le sucre et la pâte de gousse de vanille.

Ajouter la masse gélatine et le rhum.

Réserver.

RAISINS IMBIBÉS

Sirop baba rhum vanille.....	150 g
Raisins Blonds.....	50 g

Porter à ébullition le sirop et mettre les raisins à **imbiber** pendant 24 heures minimum.

Réserver dans le sirop.

MISE EN PLACE

Réaliser la crème glacée vanille, la ganache montée, le gel rhum vanille. **Réserver.** **Réaliser** la pâte à baba et **dresser** 3/4 g dans des demi-sphères de 3 cm de diamètre. **Laisser pointer** environ 30 minutes à 26°C et **cuire** environ 15-20 minutes à 160°C. **Réserver** dans un endroit sec.

Préparer l'appareil à cigarette vanille : sur un tapis siliconé, **réaliser** des petites virgules à l'aide d'une spatule. **Cuire** à 200 °C quelques minutes puis **galber** directement à la sortie du four dans une gouttière à tuile. **Réaliser** le sirop rhum, à chaud **imbiber** les babas quelques minutes puis les raisins. **Réserver.** **Turbiner** la crème glacée vanille puis **l'étaler** dans des bacs à fond plat. **Réserver** au congélateur.

MONTAGE

Dans une coupe **déposer** un baba. À l'aide d'une cuillère **recupérer** des morceaux de gel rhum vanille et les **déposer** sur les bords de la paroi. **Foisonner** la ganache montée puis **dresser** environ 25 g au centre. **Déposer** quelques raisins imbibés. À l'aide d'une cuillère à glace **réaliser** des boules roulées (voir photo) et mettre 2 boules par coupe. **Déposer** une virgule de pâte à cigarette. **Servir.**



UN MOT SUR LA RECETTE

Une version élégante du baba au rhum, mariant crème glacée et ganache montée à la vanille Tahitensis, pour une expérience givrée et savoureuse !