

.....  
BABA-BOUTON  
AU RHUM VANILLÉ



## PÂTE À BABA

Farine Forte .....	355 g
Oufs entiers .....	280 g
Sel .....	6 g
Levure de boulanger .....	60 g
Sucre semoule.....	90 g
Beurre sec 84% .....	215 g

**Pétrir** la farine, les œufs, le sel et la levure jusqu'à décollement de la pâte.

**Ajouter** progressivement le sucre et le beurre fondu et tiède.

**Garnir** des moules flexipan demi-sphère de 3cm de diamètre.

**Laisser pousser** en étuve.

**Enfourner** à 200°C quelques minutes pour démarrer la pousse régulièrement.

**Baisser** ensuite à 170/175°C pendant 12 à 14min. Réserver.

## SIROP D'IMBIBAGE VANILLE

Eau .....	1 500 g
Sucre semoule.....	750 g
Vanille gousse <b>NOROHY</b> .....	28 g

**Porter à ébullition** l'eau, le sucre, et la vanille fendue et grattée.

**Refroidir.**

## RHUM VANILLÉ

Sirop d'imbibage vanille .....	375 g
Rhum Angostura .....	650 g

**Filter** le sirop d'imbibage afin d'obtenir un sirop clair.

**Mélanger** à froid avec le rhum.

**Réserver** au froid.

## CRÈME LÉGÈRE VANILLÉE

Crème UHT 35% .....	1400 g
Mascarpone .....	210 g
Vanille gousse <b>NOROHY</b> .....	16 g
Sucre glace .....	85 g

**Fendre** et gratter les gousses de vanille.

**Ajouter** la pulpe de vanille dans la crème et le mascarpone.

**Ajouter** le sucre et foisonner jusqu'à obtention d'une crème souple, lisse et légère.

### OPTION

*Pour une meilleure diffusion de la vanille, il sera possible de **laisser maturer** les gousses fendues et grattées dans la crème durant une nuit, puis d'ajouter le mascarpone et le sucre.*

## VERSION VERRINES INDIVIDUELLES

Une fois le sirop refroidi, **placer** les babas dans un candissoire et les couvrir du sirop.

**Tourner les babas** au bout de 15min et laisser imbiber dans le sirop durant toute la nuit au réfrigérateur. Le lendemain, égoutter.

**Déposer** 6 à 8 boules de baba imbibées et égouttées dans des verrines.

**Araser** avec le rhum vanille jusqu'à hauteur des babas.

**Monter** la crème légère et à l'aide d'une douille cannulée, dresser une rosace sur le dessus des babas.

**Araser** la crème au niveau du verre avec une spatule.

**Protéger** avec un fin disque de couverture ivoire, préalablement tempérée et étalée entre deux feuilles de papier guitare puis détaillée avec cristallisation au diamètre des verrines utilisées.

## VERSION BOCAL POUR LA VENTE À EMPORTER



**Remplir** au trois quarts des bocaux de boules de baba imbibées et égouttées.

**Ajouter** les gousses de vanille utilisées pour le sirop.

**Arroser** les babas tout en remplissant le bocal de rhum vanillé.

**Fermer** hermétiquement les bocaux et stocker au réfrigérateur.