

Comme une Couronne

Une recette originale de David Briand,
Chef Pâtissier à l'École Valrhona.

Recette calculée pour 6 couronnes de 4 personnes.



GANACHE MONTÉE VANILLE

290 g crème fleurette 35%
4 g gousse de vanille Norohy*
30 g sucre inverti Sosa Ingrédients
30 g glucose DE 38/40
Sosa Ingrédients
205 g Chocolat Opalys 33% Valrhona
455 g crème fleurette 35%
1 zeste de citron vert

Porter à ébullition la petite quantité de crème. Infuser la vanille et le zeste de citron 20 minutes. Chinoiser, repeser la crème et compléter si nécessaire. Ajouter le glucose et le sucre inverti. Verser progressivement le mélange chaud (60°C) sur le chocolat fondu et mélanger au centre pour créer un "noyau" élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Continuer en ajoutant le liquide progressivement. Mixer pour parfaire l'émulsion. Ajouter la deuxième quantité de crème fleurette froide. Mixer de nouveau. Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser de préférence une nuit. Foisonner.

PÂTE À BABA

505 g farine de Gruau
400 g œufs entiers
85 g levure biologique
9 g fleur de sel
130 g sucre semoule
300 g beurre sec 84%

Fraser la farine, les œufs, la levure et la fleur de sel. Pétrir. Lorsque la pâte commence à se décoller des bords, ajouter le sucre progressivement puis le beurre à température ambiante petit à petit. Lorsque la pâte est bien lisse, stopper le pétrissage.

SIROP À BABA

180 g jus de citron
180 g pulpe d'orange sanguine
180 g sucre
4 g gousse de vanille Norohy*
1 zeste de citron vert

Mélanger tous les ingrédients et porter à ébullition. Réserver au réfrigérateur.

GLAÇAGE ABSOLU GRAND-MARNIER®

820 g Nappage neutre Absolu
Cristal Valrhona
40 g Grand Marnier®
40 g jus de citron

Chauffer tous les ingrédients à une température de 70°, utiliser.

MONTAGE ET FINITION

À l'aide d'une poche, dresser 200 g de pâte par moule couronne de 18 cm de diamètre.

Enfoncer une fève de façon à ce qu'elle soit dans la pâte.

Laisser pousser environ 45 minutes et cuire pendant environ 15 minutes à 175°C.

Démouler, laisser refroidir. Imbiber les babas dans le sirop froid environ 1 heure de chaque côté, égoutter sur grille.

Glacer à l'aide du glaçage Absolu puis décorer avec des semi-confits de citron et d'orange.

Foisonner la ganache montée et la dresser dans un pot (réf 11284).

Vous pouvez également, à l'aide d'une poche à douille, dresser la ganache montée directement sur la couronne.

À l'aide d'un pistolet déposer un voile de nappage Absolu chaud (80°C) pour protéger et faire briller la couronne.

ASTUCE : Cette couronne peut se surgeler finie.

*** : Poids moyen d'une gousse = 4 g**