

Babacool

UNE RECETTE DE
L'ÉCOLE VALRHONA

Recette calculée pour 25 personnes.

BISCUIT MOELLEUX AMANDE P125 CŒUR DE GUANAJA

490 g	Amandes blanches	: Au robot coupe, broyer les amandes et le sucre
400 g	Sucre semoule	: puis ajouter les œufs afin de monter l'ensemble
730 g	Œufs entiers	: (environ 10 min).
200 g	Beurre sec 84%	: Incorporer le beurre tempéré puis le chocolat P125
160 g	Blancs d'œufs	: fondu en fin de montage.
100 g	Sucre semoule	: Parallèlement, monter les blancs d'œufs avec le sucre.
200 g	P125 CŒUR DE GUANAJA	: Mélanger délicatement les deux appareils puis
		: l'étaler sur une plaque munie d'une feuille Silpat
		: dans un cadre 60 x 40 cm.
		: Cuire à 180 °C pendant 20 / 25 minutes.

ESPUMA ILLANKA

20 g	Crème fleurette 35%	: Chauffer le lait et la crème, verser sur la couverture en prenant soin de réaliser une émulsion.
65 g	Lait entier	: Tiédir les œufs, dissoudre le sucre, le sel et la levure biologique. Incorporer la farine tamisée.
3 g	Sel	: Pétrir légèrement sans donner trop de corps.
15 g	Sucre semoule	: Ajouter la ganache à la pâte et continuer de pétrir légèrement.
20 g	Levure de boulanger	: Verser le beurre fondu à 45 °C sur la pâte et couvrir d'un linge sans mélanger.
205 g	Farine T45	: Placer à l'étuve à 27 / 28 °C, pendant 15 à 20 min jusqu'à ce que le beurre tombe dessous la pâte.
125 g	Œufs entiers	: À l'aide d'une maryse, homogénéiser la pâte et garnir les moules à baba.
60 g	Beurre sec 84%	: Laisser pousser en étuve une seconde fois.
55 g	ILLANKA 63%	: Enfourner à 200 °C quelques minutes, pour démarrer la pousse régulièrement.
		: Baisser ensuite la température à 170 / 175 °C pendant 8 à 10 minutes.

SIROP D'IMBIBAGE À LA LIQUEUR DE CHOCOLAT

1000 g	Eau	: Réaliser un sirop avec l'eau le sucre et les gousses de vanille fendues.
200 g	Sucre semoule	: Quand le sirop est froid, ajouter la liqueur de chocolat.
300 g	Liqueur de chocolat	
2	Gousse de vanille de tahiti	

GANACHE MONTÉE ILLANKA

390 g	Crème fleurette 35%	: Porter à ébullition la petite quantité de crème fleurette, le glucose et le sucre inverti.
45 g	Glucose DE 38/40	: Verser lentement le mélange bouillant sur la couverture partiellement fondue, en mélangeant au centre
45 g	Sucre inverti	: pour créer un « noyau » élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée.
360 g	ILLANKA 63%	: Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange, continuer en ajoutant le liquide peu à peu.
775 g	Crème fleurette 35%	: Mixer pour parfaire l'émulsion.
		: Ajouter l'autre crème fleurette liquide froide et laisser cristalliser au réfrigérateur une nuit ou 3 heures minimum.

COMOTÉE BANANE PASSION

500 g	Pulpe de banane	: Mélanger ensemble les pulpes et le sucre.
60 g	Pulpe de passion	: Donner juste un bouillon puis incorporer la gélatine préalablement mélangée avec l'eau.
30 g	Sucre semoule	: Réserver au réfrigérateur.
4 g	Gélatine en poudre	
20 g	Eau minérale	

NAPPAGE ABSOLU CRISTAL À PULVÉRISER

730 g	Absolu cristal	: Porter à ébullition le nappage Absolu cristal avec l'eau et mixer.
75 g	Eau	: Pulvériser aussitôt à l'aide d'un pistolet à environ 80 °C

MONTAGE ET FINITION

Après la première pousse de la pâte à baba, la lisser avec une maryse et garnir les moules Flexipan demi-sphère de 3 cm de diamètre. Laisser pousser en étuve une seconde fois. Enfourner à 200 °C quelques minutes, puis baisser à 170 / 175 °C pendant 12 à 14 minutes. Une fois le sirop refroidi, placer les babas dans un candissoire et les couvrir du sirop. Tourner les babas au bout de 15 min et laisser imbiber dans le sirop durant toute la nuit au réfrigérateur. Le lendemain, égouttez les bien avant de réaliser le montage. Réaliser le biscuit moelleux puis garnir 700 g par cadre de 60 x 10 cm. Une fois cuit et refroidi, à l'aide d'un couteau d'office, décoller le biscuit du cadre tout en le conservant à l'intérieur pour le montage. Puis à l'aide d'une poche sans douille, dresser environ 200 g de comotée banane-passion.



MONTAGE ET FINITION (SUITE)

Glacer à la louche les babas égouttés à l'aide du glaçage Absolu noir puis déposer environ 20 babas par cadre.

Foisonner la ganache montée, puis à l'aide d'une poche munie d'une douille St-Honoré, dresser de manière irrégulière environ 500 g de ganache par cadre. Surgeler.

Pulvériser les tartes à l'aide du nappage Absolu cristal.

À l'aide d'un rouleau, étaler de le chocolat tempéré entre 2 feuilles guitare, puis les séparer aussitôt afin de créer un effet nervuré.

Avant cristallisation, à l'aide d'emporte pièces, détailler des ronds de différentes tailles.

Laisser cristalliser à 17 °C.

Puis à l'aide d'un pinceau et de poudre de cacao, brosser les décors.

Décorer en plaçant ces disques harmonieusement sur la ganache.

Astuce : découper les bandes de tartes de la longueur désirée en fonction du nombre de personnes et du produit que vous souhaitez (individuels ou tartes).

