

# Babka à la pâte à tartiner



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

# Babka à la pâte à tartiner

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour un moule à cake de 8x30x8 cm.

## BABKA

200 g	Farine T45
25 g	Sucre semoule
4 g	Sel
6 g	Levure fraîche
120 g	Lait entier
50 g	Beurre
25 g	Jaune d'œuf
190 g	<b>PÂTE À TARTINER</b>

## BABKA

Commencer par sortir le beurre du réfrigérateur.

Mélanger tous les ingrédients excepté le beurre et la pâte à tartiner.

Pétrir au batteur pendant environ 5 à 7 minutes puis, incorporer le beurre progressivement jusqu'au décollement de la pâte.

Idéalement, la température de la pâte doit être située entre 24 et 25°C en fin de pétrissage.

Bouler la pâte, la déposer dans un saladier et couvrir d'un linge propre. Laisser pointer maximum 35 à 40 minutes à température ambiante.

## MONTAGE

### PÂTE À TARTINER

Noisettes torréfiées

### PÉPITES DE CHOCOLAT

### AU LAIT

Rabattre la pâte et l'abaisser en un rectangle de 30 cm de longueur sur 24 cm de largeur.

Étaler de la **PÂTE À TARTINER** sur toute la surface puis rouler.

Mettre 15 minutes au réfrigérateur.

Couper le rouleau en deux parties dans le sens de la longueur et tresser comme une brioche.

Déposer la pâte dans le moule préalablement beurré et laisser pousser environ 1 heure 30, idéalement à 26°C.

Dorer la pâte avec un jaune d'œuf, puis cuire à 160°C - four ventilé environ 25 minutes.

## Astuces de Chef

Lors de la dégustation, étalez si vous le souhaitez un peu de **PÂTE À TARTINER** sur votre tranche de babka pour plus de gourmandise. Vous pouvez également ajouter des noisettes torréfiées et/ou des **PÉPITES DE CHOCOLAT AU LAIT**.