

Babacool

UNA RECETA DE
LA ÉCOLE VALRHONA

Receta calculada para 3 marcos de 60 x 10 cm

BIZCOCHO ESPONJOSO ALMENDRA P125 COEUR DE GUANAJA

490 g	Almendras blancas	: En el robot coupe, triturar las almendras y el
400 g	Azúcar en polvo	: azúcar después añadir los huevos para montar el
730 g	Huevos enteros	: conjunto (unos 10 min).
200 g	Mantequilla seca 84%	: Incorporar la mantequilla atemperada después
160 g	Claras de huevo	: el chocolate P125 Coeur de Guanaja fundido al
100 g	Azúcar en polvo	: final del montaje.Paralelamente, montar las claras de
200 g	P125 COEUR DE GUANAJA	: huevo con el azúcar.Mezclar delicadamente
		: las dos masas después extenderlas sobre una
		: placa con hoja Silpat en un marco de 60 x 40cm.
		: Cocción 180°C durante 20 / 25 minutos

MASA BABA CHOCOLATE

20 g	Nata 35 %	: Calentar la leche y la nata, verter sobre la cobertura poniendo atención en realizar una emulsión.
65 g	Leche entera	: Templar los huevos, disolver el azúcar, la sal y la levadura biológica.Incorporar la harina tamizada.
3 g	Sal	: Amasar ligeramente sin dar demasiado cuerpo.
15 g	Azúcar en polvo	: Añadir la ganache a la masa y continuar amasando ligeramente.Verter la mantequilla fundida a 45°C
20 g	Levadura de panadero	: sobre la masa y cubrir con un trapo sin mezclar.
205 g	Harina T45	: Colocar en la estufa a 27 / 28°C, durante 15 ó 20 min hasta que la mantequilla caiga por debajo de la
125 g	Huevos enteros	: pasta.
60 g	Mantequilla seca 84 %	: Con ayuda de una lengua pastelera, homogeneizar la pasta y rellenar los moldes para baba. Dejar subir
55 g	ILLANKA 63%	: en estufa una segunda vez.Hornear a 200°C unos minutos, para iniciar el crecimiento regularmente.
		: Bajar seguidamente la temperatura a 170 / 175°C durante 8 a 10 minutos

SIROPE PARA EMBEBER AL LICOR DE CHOCOLATE

1000 g	Agua	: Realizar un sirope con el agua y el azúcar y las vainas de vainilla rajadas.
200 g	Azúcar en polvo	: Cuando el sirope esté frío, añadir el licor de chocolate.
300 g	Licor de chocolate	
2	Vainas de vainilla de Tahití	

GANACHE MONTADA ILLANKA

390 g	Nata 35 %	: Llevar a ebullición la pequeña cantidad de nata, la glucosa y el azúcar invertido.
45 g	Glucosa	: Verter lentamente la mezcla hirviendo sobre la cobertura parcialmente fundida, mezclando en el centro para
45 g	Azúcar invertido	: crear un «núcleo» elástico y brillante, señal de una emulsión iniciada.
360 g	ILLANKA 63%	: Esta textura deberá conservarse hasta el final, de la mezcla, continuar añadiendo el líquido poco a poco.
775 g	Nata 35%	: Batir para perfeccionar la emulsión.
		: Añadir la otra nata líquida fría y dejar cristalizar en la nevera una noche o 3 horas como mínimo.

COMPOTA PLÁTANO PASIÓN

500 g	Pulpa de plátano	: Mezclar juntos las pulpas y el azúcar.
60 g	Pulpa de fruta de la pasión	: Dar un hervor después incorporar la gelatina anteriormente mezclada con el agua.
30 g	Azúcar en polvo	: Reservar en la nevera.
4 g	Gelatina en polvo	
20 g	Agua mineral	

GLASEADO ABSOLU CRISTAL PARA PULVERIZAR

730 g	Absolu Cristal	: Llevar a ebullición el glaseado Absolu Cristal con el agua y batir.
75 g	Agua	: Pulverizar rápidamente con ayuda de una pistola a unos 80°C.

MONTAJE Y ACABADO

Después de la primera subida de la masa para baba, alisarla con una lengua pastelera y rellenar los moldes Flexipan semiesferas de 3 cm de diámetro. Dejar subir en estufa una segunda vez. Hornear a 200°C unos minutos, después bajar a 170 / 175°C durante 12 a 14 minutos. Una vez el sirope enfriado, colocar los babas en una canderera y cubrirlos con el sirope. Dar la vuelta a los babas al cabo de 15 min y dejar embeber en el sirope durante toda la noche en el nevera. Al día siguiente, escurrirlos bien antes de realizar el montaje. Realizar el bizcocho esponjoso después rellenar 700 g por marco de 60 x 10 cm. Una vez cocido y enfriado, con ayuda de un cuchillo, despegar el bizcocho del marco conservándolo en el interior para el montaje. Después con ayuda de una manga sin boquilla, escudillar 200 g de compota plátano-pasión. Cubrir con ayuda de un cazo los babas escurridos con el glaseado Absolu negro, después colocar unos 20 babas por marco.



MONTAJE Y ACABADO

Montar la ganache montada, después con ayuda de una manga con boquilla St Honoré, escudillar de manera irregular unos 500 g de ganache por marco. Congelar.

Pulverizar las tartas con glaseado Absolu Cristal.

Con un rodillo, extender cobertura Negra atemperada entre 2 hojas de guitarra, después separarlas seguidamente para crear un efecto de nervadura.

Antes de la cristalización, con un sacabocados, cortar círculos de diferentes medidas.

Dejar cristalizar a 17°C, después con un pincel y cacao en polvo, bosquejar las decoraciones.

Decorar colocando estos discos armoniosamente sobre la ganache.

Truco: cortar las tiras de tartas a la largura deseada en función del número de personas y del producto que desee (individuales o tartas).

