

NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

BABAKANA



CALCULÉE POUR 6 PCE/S BABAKANA À LA VANILLE



OPALYS VANILLE

Couverture de chocolat OPALYS 33% VALRHONA 395 g
Perle de vanille VAKANA NOROHY 5 g

Fondre l'Opalys à 45°C **ajouter** la vanille et mixer.
Tempérer l'ensemble et **mouler** dans des moules à cakes rectangle de 18 cm par 4,5 cm x 4,5 cm.
Laisser cristalliser à 16°C.

PÂTE À BABA

Farine de Gruau 655 g
Levure biologique 35 g
Sel fin 14 g
Œufs entiers 435 g
Lait entier UHT 30 g
Sucre semoule 70 g
Beurre sec 84% 255 g

Au batteur à l'aide d'un crochet, **pétrir** la farine, la levure, le sel, les œufs, et le lait jusqu'au décollement de la pâte.

Ajouter progressivement le sucre, puis le beurre.

Pétrir de nouveau jusqu'à décollement.

Garnir les moules.

Laisser un apprêt à 26 °C.

SIROP BABA GRAND MARNIER VANILLE

Eau 1840 g
Sucre semoule 245 g
Perle de vanille VAKANA NOROHY 12 g
Orange Sanguine Moro&Tarocco en purée 100% ... 1040 g
Gélatine poudre 220 Bloom 30 g
Eau d'hydratation 150 g
Grand-Marnier 675 g

Réhydrater la gélatine.

Porter à ébullition l'eau avec le sucre et la vanille.

Ajouter la purée d'orange sanguine, la gélatine préalablement réhydratée et le Grand Marnier.

Réserver.

NAPPAGE ABSOLU À PULVÉRISER GRAND MARNIER

Nappage Absolu Cristal 250 g
Sirop baba Grand Marnier 250 g

Porter à ébullition le nappage Absolu Cristal et le sirop baba.

Pulvériser aussitôt à l'aide d'un pistolet à environ 80°C.

CHANTILLY GÉLIFIÉE VANILLE

Crème UHT 35% 1180 g
Sucre semoule 70 g
Perle de vanille VAKANA NOROHY 10 g
Gélatine poudre 220 Bloom 7 g
Eau d'hydratation 35 g

Mélanger 10% de la crème avec le sucre et la vanille.
Chauffer le tout à 35/40°C et **ajouter** la gélatine préalablement réhydratée.

Mixer intensément.

Ajouter le reste de la crème froide puis **mixer** de nouveau.

Réserver à 4°C minimum 12h.

Foisonner afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour travailler à la poche ou à la spatule.

COMPOTÉE D'ORANGE SANGUINE VANILLE

Oranges sanguines 690 g
Orange Sanguine Moro&Tarocco en purée 100% 205 g
Perle de vanille VAKANA NOROHY 4 g
Sucre semoule 215 g
Pectine NH SOSA 10 g
Gélatine poudre 220 Bloom 4 g
Eau d'hydratation 20 g

Laver et **brosser** les oranges.

Les **blanchir** trois fois dans un grand volume d'eau.

Les **égoutter**, les **couper** en deux et **enlever** la partie blanche au centre,

Mixer les oranges au robot coupe. **Ajouter** la purée d'orange et la vanille.

Mélanger le sucre avec la pectine NH. **L'ajouter** aux oranges hachées et à la purée d'orange sanguine.

Porter le tout à ébullition.

Cuire 2 minutes et **ajouter** la gélatine préalablement réhydratée.

Couler en bac et **refroidir** rapidement.

MONTAGE ET FINITION

Gousses de Vanille Bio Madagascar en poudre NOROY
200 g

Réaliser la chantilly gélifiée, la compotée et l'Opalys Vanille. **Réserver.**

Réaliser la pâte à baba et laisser reposer 12h à 4°C

Étaler à 3,5 mm. **Donner** un peu de retrait et laisser reposer 2 heures à 4°C.

Placer la pâte à -18°C quelques minutes afin de la raffermir puis **détailler** les babas à l'aide d'un cercle à tarte en forme de fleur.

Déposer les babas sur toile silicone perforée et **mettre** à pousser environ 2 heures à 27 °C. Les babas doivent doubler de volume.

Cuire 10 minutes à 180°C, 10 minutes à 160°C et enfin 20 minutes à 140°C afin de bien les **sécher**.

Placer les babas dans un bac puis **déposer** les cercles en forme de fleur autour.

Réaliser et **verser** le sirop à 75 °C environ sur les babas puis **laisser imbiber** à cœur.

Lorsque les babas sont imbibés, les **placer** sur une grille avec une plaque en dessous et les **laisser égoutter** à 4 °C jusqu'à gélification du sirop. Ensuite, les **retourner** sur toile silicone et **surgeler**.

Passer les blocs d'Opalys Vanille dans une râpe à légume électrique afin de réaliser des petits copeaux. **Réserver** à 16°C.

A l'aide d'une poche sans douille, **dresser** sur toile silicone environ 175 g de compotée en forme de fleur légèrement plus petite que les babas.

Foisonner la chantilly puis à l'aide d'une poche munie d'une douille de 20 mm, **dresser** environ 200 g en prenant soin de recouvrir la compotée. **Couvrir** immédiatement de copeaux d'Opalys Vanille. **Surgeler.**

Pulvériser les babas de nappage absolu puis **saupoudrer** le contour de poudre de vanille.

Déposer le montage compotée et chantilly sur chaque baba.

