

# NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

## BABAKANA



## CALCULÉE POUR 6 PCE/S BABAKANA À LA VANILLE



### 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.

### 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.

## 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.

