

# Le Baba

dans tous ses états

Recette pour 35 babas savarins.

## Composition :

- Savarins Chocolatés
- Savarins Fraise/Menthe
- Savarins Pistache/Noisette
- Savarins Caramel/Citron

### Pâte à babas

- 100 g de lait
- 30 g de levure Zeus
- 500 g de farine DISGROUP
- 10 g de sel
- 20 g de miel
- 300 g d'œufs
- 160 g de beurre fondu

Délayer la levure dans le lait tiède. Au batteur à l'aide de la feuille, ajouter la farine, le sel, le miel et les œufs progressivement. Sans corser la pâte, ajouter le beurre fondu. Laisser pointer 20 mn. Dresser à la poche dans les moules à savarins. Laisser pousser environ 30 mn de façon à former un petit dôme. Cuire à 170°C durant 25 à 30 mn. Laisser sécher une journée à température ambiante.



## Marc Hemery

Recette proposée par Marc Hemery  
Conseiller technique DISGROUP  
Renseignements auprès de votre distributeur



  
**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »

## Savarins Chocolatés



### Sirap Chocolat/Cointreau

1,500 L d'eau  
600 g de sucre  
65 g de cacao poudre  
50 g de concentré de Cointreau

Faire bouillir l'eau, le sucre et le cacao poudre. Laisser refroidir quelques instants puis ajouter le Cointreau avant de tremper les savarins. Napper les savarins.

### Chantilly chocolatée

400 g de crème DISGROUP  
150 g de couverture lait Corail DISGROUP

Faire frémir la crème puis verser sur la couverture. Laisser murer au réfrigérateur minimum 12 heures. Monter cette chantilly. Dresser des boules de chantilly chocolat en intercalant des disques de couverture lait et placer la pipette de sirap Cointreau.

## Savarins Pistache/Noisette



Lors du pétrissage de la pâte à babas, ajouter 70 g de pâte de pistache.

### Sirap à tremper

1500 g d'eau  
650 g de sucre

Faire bouillir l'eau avec le sucre puis attendre quelques minutes avant de tremper les savarins. Napper ces savarins après refroidissements.

### Crème noisette

250 g de crème pâtissière  
60 g de pâte de noisette  
2 feuilles de gélatine  
125 g de crème fouettée

Parfumer la crème pâtissière puis ajouter la gélatine liquéfiée au micro-ondes. Ajouter délicatement la crème fouettée. Dresser sur les savarins puis décorer.

## Savarins Fraise/Menthe



### Sirap Fraise

1,300 L d'eau  
300 g de purée de fraises DISGROUP  
450 g de sucre  
Quelques gouttes d'Arôme fraise

Faire bouillir l'eau avec le sucre et la purée. Laisser refroidir quelques instants avant d'ajouter l'arôme. Tremper les savarins et dès qu'ils sont froids, glacer avec du miroir fraise.

### Crème légère Menthe

250 g de crème pâtissière  
2 feuilles de gélatine  
125 g de crème fouettée  
25 g de pâte aromatique à la menthe  
Quelques gouttes de colorant vert

Dissoudre la gélatine chauffée au micro-ondes dans la crème pâtissière. Parfumer et colorer avant d'incorporer délicatement la crème fouettée. Placer quelques dés de fraises au centre du savarin. Puis dresser en pointe la crème légère sur les savarins. Décorer avec une feuille de menthe et des fraises puis placer la pipette de sirap fraise.

## Savarins Caramel/Citron



### Sirap Caramel

375 g de sucre  
200 g d'eau  
1,300 L d'eau  
225 g de sucre

Cuire à sec le sucre jusqu'à caramélisation. Décuire avec les 200 g d'eau puis rajouter le reste du sucre et de l'eau. Porter à ébullition et laisser refroidir quelques minutes avant de tremper les savarins. Après refroidissement des savarins, glacer les avec du miroir caramel.

### Crème Citron

400 g de purée de citron DISGROUP  
8 feuilles de gélatine argent  
200 g de meringue italienne  
200 g de crème DISGROUP fouettée

Dissoudre la gélatine dans la purée de fruit. Incorporer délicatement la meringue italienne puis la crème fouettée. Dresser la crème citron dans des sphères et surgeler. Glacer ces boules avec du miroir citron.

Placer les boules de crème citron au centre du savarin puis décorer avec des zestes de citron.

Retrouvez et téléchargez cette recette sur :  
[www.disgroup.fr](http://www.disgroup.fr)