

BABA MONT BLANC

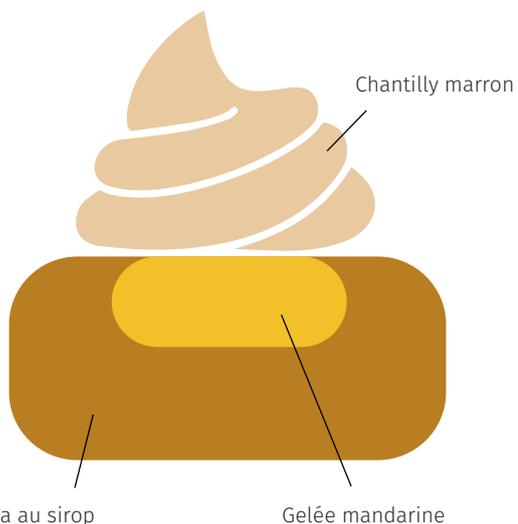


HUGO ALESSIO

Recette proposée par Hugo Alessio
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 30 babas

PÂTE À BABAS

- 100 L de lait
- 30 g de levure l'Honoré DISGROUP
- 500 g de farine T55 DISGROUP
- 10 g de sel
- 20 g de miel
- 300 g d'œufs entiers liquides DISGROUP
- 160 g de beurre fondu DISGROUP

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.

SIROP MANDARINE

- 1,3 L d'eau
- 350 g de purée mandarine
- 450 g de sucre
- 30 g de Joypaste mandarine Irca

Faire bouillir l'eau avec le sucre et la purée. Laisser refroidir quelques instants avant d'ajouter le Joypaste.

GELÉE MANDARINE (15 g/demi-sphère)

- 300 g de purée mandarine
- 15 g de sucre
- 60 g de masse gélatine

Faire chauffer la purée avec le sucre. Ajouter la gélatine, mixer puis couler en moule silicone demi-sphère.

CHANTILLY MARRON

- 600 g de crème de marron
- 360 g de mascarpone
- 1200 g de crème 35% DISGROUP

Au batteur, à l'aide du fouet, détendre le mascarpone avec la crème 35% puis ajouter la crème de marron. Fouetter comme une chantilly.

MONTAGE

Une fois les savarins séchés, les tremper dans le sirop chaud à la mandarine. Les napper de Covergel pour une belle brillance. Déposer la gelée mandarine avant de pocher la chantilly aux marrons sur le dessus puis décorer.

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 4957



Réf. 3355



Réf. 6468



Réf. 4909



Réf. 1455



Réf. 1295



Réf. 6647