

POM POM CARAMEL

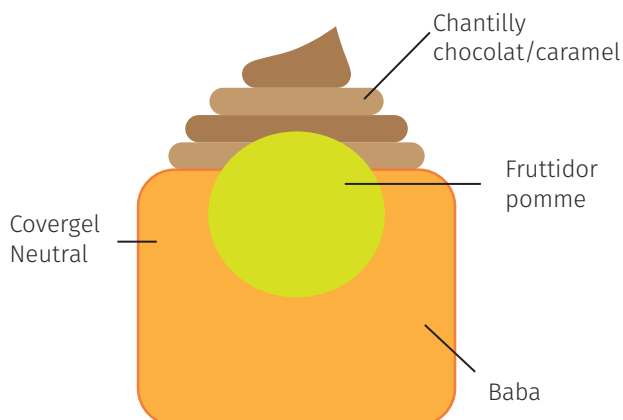


HUGO ALESSIO

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



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 24 babas carrés

BABA

- 100 g de lait
- 30 g de levure DISGROUP L'Honoré
- 500 g de farine DISGROUP T45
- 10 g de sel
- 20 g de miel
- 300 g d'œufs entiers liquide DISGROUP
- 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 min. Dresser à la poche dans les moules carrés. Laisser pousser environ 30 min. Cuire à 170°C durant 25 min. Laisser sécher une journée à température ambiante.

SIROP CARMEL

- 1500 g d'eau
- 550 g de sucre
- 15 g de Joypaste Pomme IRCA
- 50 g de Calvados

Dans une casserole, faire un caramel à sec avec le sucre. Verser l'eau et laisser fondre à feu doux. Ajouter le Joypaste pomme. Ajouter le Calvados à 60°C.

CHANTILLY CHOCOLAT CARMEL (À FAIRE LA VEILLE)

- 270 g de chocolat Reno Concerto lait caramel 32% IRCA
- 720 g de crème UHT 35% DISGROUP
- 50 g de sirop de glucose DISGROUP

Faire chauffer la crème avec le sirop de glucose et la verser en 3 fois sur le chocolat en gardant une texture brillante et élastique. Réserver au réfrigérateur. Le lendemain, monter au batteur jusqu'à obtenir une texture chantilly.

MONTAGE

Plonger les babas dans le sirop caramel chaud. Laisser refroidir. Napper sur toutes les surfaces du Covergel Neutral. Pocher 20 g de Fruttidor pomme dans chaque baba. Monter au batteur la chantilly chocolat/caramel et pocher à l'aide d'une douille cannelée. Décorer.



LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 7547



Réf. 6468



Réf. 3353



Réf. 1455



Réf. 128



Réf. 1616



Réf. 1664



Réf. 6647



Réf. 3088