

# Savarin fruité



Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'Images - 04 76 87 87 94

## Recette pour 35 Babas

### Composition :

- Pâte à Babas
- Sirop à tremper
- Gelée exotique
- Crème légère au Grand Marnier® 50% Vol
- Pipette de Grand Marnier® et de jus d'orange

En partenariat avec Marnier Lapostolle



Marc Hemery

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



  
**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »

# Ingrédients

## 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

## Sirop à tremper

3000 g d'eau  
1650 g de sucre  
300 g de purée de fruit de la passion  
DISGROUP  
600 g de jus d'orange  
330 g d'extrait de Grand Marnier® 50% Vol

## Gelée exotique

300 g de purée de mangue  
DISGROUP  
300 g de purée de fruit de la passion  
300 g DISGROUP  
120 g de purée d'abricot DISGROUP  
18 g de sucre  
18 g de gélatine (9 feuilles argent)

## Crème légère Grand Marnier®

600 g de crème pâtissière vanille  
300 g de jus d'oranges + zestes  
60 g d'extrait de Grand Marnier® 50% Vol  
6 feuilles de gélatine  
450 g de crème fouettée DISGROUP

# Astuces du Chef

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. Pétrir 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.

Faire bouillir l'eau, le sucre, la purée de passion et le jus d'orange. Laisser refroidir 5 mn avant d'ajouter l'extrait de Grand Marnier®. Immerger les savarins afin qu'ils doublent de volume. Egoutter sur grille. Réchauffer légèrement le sirop puis renouveler l'opération.

Faire chauffer ensemble les purées de fruits avec le sucre puis ajouter la gélatine. Refroidir.

Parfumer la crème pâtissière avec le jus d'orange et l'extrait de Grand Marnier®. Ajouter la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide puis essorée et liquéfiée au micro-onde. Incorporer délicatement la crème fouettée.

# Montage des savarins

Napper avec du Covergel Briant (nappage concentré) les savarins déjà imbibés et froids. Couler dans la cavité la gelée exotique. Dresser la crème légère avec une douille cannelée et décorer avec des fruits. Insérer la pipette de coulis préalablement remplie de jus d'orange parfumé à l'extrait de Grand Marnier®.

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