



BABKA & CHIFFONNADE DE JAMBON

Pour 10 personnes

30 min de préparation

18 min de cuisson

INGRÉDIENTS

BASE PAIN

Pétrir de pain de mie 900 g

MÉLANGE INCLUSIONS PAIN

Patates douces grillées en cubes ✱ 100 g

Purée de carottes ✱ 60 g

Cheddar râpé 50 g

Jus de citron vert frais 12 g

Echalotes hachées ✱ 10 g

Coriandre hachée ✱ 5 g

Ail haché ✱ 1 g

Pâte de curry Tikka Massala 1 g

Cannelle moulue 0,5 g

Sel fin 2,5 g

Noisettes décortiquées - Disgroup 30 g

MONTAGE

Chiffonnade de Jambon 250 g

Ricotta 300 g

Pur jus de citron jaune - Disgroup 9 g

Huile d'olive extra vierge 12 g

Sel fin 2,4 g

Poivre du moulin 0,2 g

PROGRESSION DE LA RECETTE

PRÉPARER LA PÂTE À BABKA SALÉE

- Pétrir la pâte à pain de mie.
- Incorporer en fin de pétrissage, le mélange d'inclusions pain. Continuer le pétrissage au crochet, en 1ère vitesse, pendant 2 à 3 min. La température de la pâte en fin de pétrissage doit être de 24°C.
- Découper, bouler et entreposer au frais pendant 4h minimum.

FAÇONNER ET CUIRE LES BABKAS

- Portionner à 35 g et bouler. Les façonner en les allongeant puis les tresser par 3 brins. Rouler les tresses individuelles sur elles-mêmes en veillant à positionner la clef en dessous, puis les déposer dans des cercles inox Ø11 cm H.4 cm.
- Mettre en pousse en chambre de fermentation à 28°C pendant 45 min à 1h.
- Dorer à l'œuf.

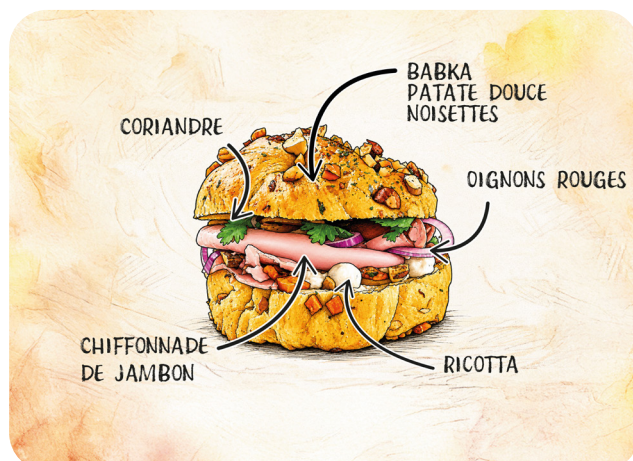
- Saupoudrer de noisettes brutes concassées.
- Cuire au four ventilé à 160°C pendant 18 min.
- Sortir du four et ressuer sur grille.

MONTAGE

- Couper les Babkas en 2.
- Garnir de ricotta assaisonnée au sel, poivre, jus de citron et huile d'olive.
- Recouvrir d'une tranche de chiffonnade de jambon.

Servir

Conseil du chef, il est possible de varier la garniture du montage à votre guise



Réclamez tous les produits à votre distributeur DISGROUP !
Recette proposée par VALAÉ Gourmet Consultants - www.valae.fr

✱ Produit surgelé

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »