

ÉCOLE BELLOUET CONSEIL

## BABA AU RHUM VANILLE

Pour 24 babas



### Ingredients

#### PÂTE À BABA

250 g farine  
10 g sucre semoule  
5 g sel  
15 g levure boulangère fraîche  
50 g eau  
150 g œufs entiers  
80 g beurre fondu

#### SIROP DE TREMPAGE

1,5 kg eau  
675 g sucre semoule  
220 g rhum 60°  
**40 g d'extrait de vanille Bourbon Madagascar avec graines**

#### CRÈME CHANTILLY VANILLE

700 g crème fleurette  
100 g mascarpone  
**50 g de sucre vanillé**  
**5 g d'extrait de vanille Bourbon Madagascar avec graines**

### Preparation

#### PÂTE À BABA

Mélanger au fouet dans la cuve du batteur la levure et l'eau, puis incorporer la farine, le sucre semoule, le sel, les œufs et travailler à l'aide de la feuille. Une fois le mélange bien homogène, ajouter le beurre fondu. Pour les savarins individuels, il n'est pas nécessaire de donner du corps à la pâte, afin de faciliter le dressage. Dresser à la poche à douille dans les moules « Flexipan » savarin de 7 cm de diamètre. Laisser pousser dans les moules à l'étude à 28°C et cuire à four ventilé à 170 °C, 25 à 30 min. Un baba doit être bien sec afin de bien prendre le sirop de trempage.

#### SIROP DE TREMPAGE

Porter à ébullition l'eau et le sucre semoule, puis ajouter le rhum et l'extrait de vanille. Réserver pour le trempage des babas.

#### CRÈME CHANTILLY VANILLE

Mélanger tous les ingrédients ensemble et monter au batteur à l'aide du fouet à consistance et utiliser aussitôt.

#### MONTAGE ET FINITION

Tremper les savarins dans un sirop à environ 50°C. Vérifiez bien que les babas sont bien imbibés. Egoutter les babas, les napper avec un nappage abricot bien chaud pour donner le côté très brillant et dresser une belle rosace avec une poche munie d'une douille cannulée avec la crème chantilly mascarpone.

### Associated products



EXTRACT  
MADAGASCAR BOURBON  
VANILLA  
WITH SEEDS



EXTRACT  
SUGAR  
WITH VANILLA