

Le Baba Dominicain

pour 8 pièces individuelles

Pâte à Baba

100 gr de farine
10 gr de sucre
2 gr de sel
5 gr de levure biologique
25 gr d'eau
100 gr d'œufs
50 gr de beurre pommade

Mettre la farine, le sucre, le sel dans la cuve d'un batteur. Ajouter la levure et l'eau préalablement mélangées ensemble, puis ajouter le tiers de la masse d'œuf. Battre à l'aide de la feuille puis ajouter petit à petit le reste des œufs jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse avec du corps. Ajouter enfin le beurre pommade. Dresser dans les moules à baba préalablement beurrés et mettre à

Ganache Montée caraïbe menthe

112 gr de crème liquide (1)
12 gr de feuilles de menthe fraîche

12 gr de sucre inverti
12 gr de glucose

95 gr de couverture caraïbe 66%

260 gr de crème liquide (2)

Réaliser la ganache montée la veille du dressage. Faire bouillir la crème (1) et y faire infuser la menthe 5 minutes.

Passer au chinois et veiller à atteindre le poids initial de liquide après infusion (sinon compléter avec de la crème pour l'atteindre). Ajouter le sucre inverti et le glucose. Porter à ébullition et verser petit à petit sur la couverture caraïbe 66%. Verser sur la ganache la crème liquide (2). Réserver au frais en ayant pris soin de filmer à même la ganache.

Sirop

150 gr de sucre
150 gr d'eau
180 gr de pulpe de citron vert
75 gr de rhum trois rivières

Dans une casserole verser l'eau, le sucre et la pulpe de citron vert. Cuire à 102°C, cela permettra à la pulpe de citron de rester stable dans le sirop. Une fois le sirop froid, ajouter le rhum. Remonter en température le mélange avant d'imbiber les babas.

1 L'idée:

« elle m'est venue lors d'un voyage sur les plantations de république dominicaine, il m'a semblé intéressant le mélanger les saveurs du chocolat et celle du cocktail en vogue à ce moment là: le Mojito. J'ai donc décliné cette association de saveurs en bonbon chocolat et maintenant en baba »

2 La forme:

« tout en conservant une forme traditionnelle de baba, il était intéressant de souligner la présence de la menthe au travers du dressage voilà la raison des feuilles de chocolat (réalisée à l'aide d'une pointe de couteau) sur les bords de la ganache montée.

3 Les saveurs:

« elles se marient bien, la menthe et le citron apportent une belle fraîcheur là où le rôle du chocolat et du rhum apportent une rondeur en bouche mais également un côté gourmand à ce baba. »

4 L'étape technique délicate:

« elle réside principalement dans la réalisation de la ganache, il convient de bien respecter la durée d'infusion de la menthe, mais aussi de prendre garde à ne pas trop la monter pour le dressage. Il s'agit d'une ganache montée riche en crème (le but était de rester sur une texture le plus proche possible de celle d'une chantilly) aussi elle monte très vite et risque de grainer. »

5 ce qu'il faut faire pour bien réussir la recette

« au niveau du sirop, il faut veiller à bien atteindre la température de 102°C pour que le citron soit stable dans le sirop et ne surtout pas ajouter le rhum avant que le sirop soit froid, sans quoi le rhum risque de perdre de sa saveur et la recette aussi. »