***\*\*\* LES BABAS BOULES TROIS PARFUMS \*\*\****

*D’après une recette de Guy KRENZER de la Maison LENÔTRE*

*Niveau de difficulté : Délicat*

*Temps de cuisson : 10 minutes*

*Temps de préparation : 1H30*

*Temps de repos :30 minutes*

***Ingrédients pour environs 40 mini babas :***

***Pour la pâte à baba :***

*150 g de Farine*

*6 g de Levure de Boulanger fraiche (Voir conseil)*

*12 g de Sucre semoule*

*3 g de Sel fin*

*66 g de Lait*

*35 g de Beurre*

*2 Petits Œufs*

***Pour le sirop au Rhum :***

*275 g d’Eau*

*135 g de Sucre cristal*

*90 g de Rhum*

***Pour le sirop au Limoncello :***

*275 g d’Eau*

*135 g de Sucre cristal*

*90 g de Limoncello*

***Pour le sirop cacao :***

*380 g d’eau*

*180 g de Sucre cristal*

*60 g de Poudre de Cacao*

***Pour la crème montée :***

*250 g de Crème liquide entière*

*½ Gousse de Vanille*

*35 g de Sucre*

***Pour la crème légère à la vanille et au citron :***

*190 g de Lait*

*30 g de Jaunes d’œufs*

*8 g de Farine*

*8 g de Maïzena*

*35 g de Sucre*

*½ Gousse de Vanille*

*200 g de Crème liquide entière*

*Le zeste d’un demi citron*

***Pour le crémeux au chocolat :***

*145 g de Lait entier*

*50 g de Crème liquide entières*

*3 Jaunes d’œufs*

*20 g de Sucre*

*100 g de Chocolat noir à 70%*

***Pour la décoration :***

*Raisins secs*

*Écorces de citrons confits*

*Feuilles de menthe*

*Fleurs comestibles……(voir conseil)*

***Matériel :***

*2 Moules à Pomponette (Voir conseil)*

*1 Robot pâtissier muni du crochet pétrisseur*

*1 Poche à douille munie d’une douille lisse + une douille cannelée*

*40 Verrines rondes ou ovales*

***Préparation :***

***Préparation de la pâte à baba :***

*Dans une casserole, faites tiédir le lait et incorporez la levure en mélangeant.*

*Dans la cuve du robot muni du crochet « pétrin » mélangez la farine avec le sucre, le sel et les œufs puis ajoutez le lait tiédi.*

*Travaillez la pâte 5 minutes.*

*Ajoutez le beurre en morceaux petit à petit tout en continuant de pétrir et mélangez à nouveau pendant 5 minutes.*

*Remplissez la poche à douille avec la douille lisse de pâte et pochez la dans les alvéoles des moules à pomponette.*

*Laissez pousser la pâte à température ambiante (28°) pendant 30 minutes.*

*Préchauffez votre four à 180°.*

*À la fin du temps de pousse enfournez pour 10 minutes.*

*Laissez refroidir, démoulez et gardez au sec.*

***Préparation des babas au rhum :***

*Préparez l’imbibage.*

*Dans une casserole, faites bouillir 2 minutes l’eau et le sucre puis ajoutez le rhum.*

*Réservez.*

*Préparez la crème montée.*

*Dans la cuve du batteur muni du fouet, montez la crème liquide très froide avec les graines de la gousse de vanille en incorporant en deux fois le sucre jusqu’à l’obtention d’une chantilly.*

*Réservez au réfrigérateur.*

***Préparation des babas au Limoncello :***

*Préparez l’imbibage.*

*Dans une casserole, faites bouillir 2 minutes l’eau et le sucre puis ajoutez le limoncello.*

*Réservez.*

*Préparez la crème légère vanille citron :*

*Râpez finement le zeste du citron.*

*Dans une casserole faites bouillir le lait avec la moitié du sucre et la vanille fendue.*

*Dans un saladier, fouettez les jaunes d’œufs avec le reste du sucre, puis incorporez le mélange au lait chaud.*

*Ajoutez la farine et la maïzena tamisées et le zeste de citron, fouettez vivement.*

*Faites cuire 2 minutes pour épaissir en fouettant.*

*Débarrassez dans un saladier, couvrez au contact et laissez refroidir.*

*Montez la crème liquide au batteur et incorporez-la délicatement à la crème pâtissière refroidie.*

*Couvrez au contact et réservez au réfrigérateur.*

***Préparation des babas au chocolat :***

*Préparez l’imbibage.*

*Dans une casserole, faites bouillir 2 minutes l’eau et le sucre puis diluez le cacao au fouet.*

*Préparez le crémeux chocolat.*

*Concassez le chocolat en petits morceaux.*

*Dans une casserole, portez à frémissement le lait et la crème.*

*Dans un saladier, fouettez les jaunes d’œufs avec le sucre puis versez sur le lait chaud en fouettant rapidement.*

*Remettez dans la casserole et faites cuire comme une crème anglaise puis ajoutez le chocolat concassé.*

*Attendez deux minutes avant de mélanger au fouet puis mixez au mixer plongeant pour homogénéiser la crème.*

*Couvrez au contact et réservez.*

***Montage :***

*Divisez le nombre de babas en 3 afin d’obtenir le même nombre de babas par parfums.*

*Babas au rhum :*

*Déposez un baba par verrine puis imbibez les avec le sirop au rhum.*

*Garnissez une poche à douille avec une douille lisse de crème montée et pochez une belle boule sur le dessus, décorez de raisins secs.*

*Babas au limoncello :*

*Déposez un baba par verrine puis imbibez les avec le sirop au limoncello.*

*Garnissez une poche à douille avec une douille cannelée de crème au citron et pochez une rosace sur le dessus, décorez d’écorces de citrons.*

*Babas au chocolat :*

*Déposez un baba par verrine puis imbibez les avec le sirop au chocolat.*

*Garnissez une poche à douille avec une douille cannelée de crémeux chocolat et pochez une belle rosace dessus, décorez de fleurs comestibles.*

***Conseil :***

*On trouve très facilement les moules pomponette sur internet à partir de 9 Euros.*



*Vous trouverez la levure de boulanger fraiche chez votre boulanger et dans certains supermarchés dans le rayon pâtisserie traditionnelle.*

*Après achat, n’oubliez pas de la stocker au frais.*

*Ne la remplacez surtout pas par de la levure chimique ou de la levure sèche vous n’obtiendriez pas de la pâte à baba.*

*Petit truc de Guy Krenzer pour le remplissage des moules pomponette avec la pâte à baba, la pâte étant collante vous pouvez utiliser une paire de ciseaux afin de couper la pâte entre chaque remplissage.*

*Pas d’affolement pour les verrines, j’ai choisi des verrines en plastique au rayon vaisselle jetable d’un hypermarché, plusieurs formes sont proposées et vous pourrez choisir celles qui vous plairont. Mais n’oubliez pas qu’il faut qu’elles soient assez creuses afin de pouvoir imbiber correctement les babas.*

***Pour la petite histoire :***

*La création du baba remonte au 18ième siècle. Il est dû au pâtissier du roi de Pologne installé en Lorraine.*

*Il est dit que ce pâtissier ayant servi un kouglof au roi le trouva trop sec et demanda qu’on l’arrose d’alcool.*

*Sa lecture du moment étant les Contes des Milles et Nuits, il décida de nommer ce gâteau baba en référence à Ali Baba.*