

Babacao



Pour : 4 personnes

Temps de Préparation :
3h environ

Temps de Cuisson :
60 minutes

PREPARATION

Pâte à baba au chocolat

- 500 g de farine
 - 13 g de levure fraiche (à demander en boulangerie)
 - 250 g de lait entier
 - 10 g de sel
 - 25 g de sucre semoule
 - 20 g de sucre inverti
 - 55 g de cacao en poudre
 - 300 g d'oeufs (6 oeufs)
 - 125 g de beurre fondu
1. Faire chauffer le lait légèrement et transvaser dans la cuve d'un batteur muni du crochet
 2. Ajouter la levure et mélanger pour que celle-ci se dilue
 3. Ajouter un à un la farine, le cacao, sucre, le sel puis les oeufs battus
 4. Lorsque la pâte se décolle du fond de la cuve, ajouter le beurre fondu et continuer de pétrir
 5. Graisser les moules et garnir de pâte à baba à mi-hauteur
 6. Réserver et laisser pousser jusqu'en haut des moules (température idéale : 35°C)
 7. Verser dans un moule rectangulaire
 8. Enfournier à 170°C
 9. Contrôler la cuisson avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche.
 10. Détailler des rectangles

Sirop d'imbibage

- 250 g de sucre
 - 500 g d'eau
 - 1 gousse de vanille
 - Zeste d'un citron vert
 - Zeste d' ½ citron jaune
 - Zeste d' ½ orange
1. Porter à ébullition tous les ingrédients. Bien mélanger.
 2. Réserver

Gelée de Kalamansi

- 250 g de jus de kalamansi
 - 25 g de sucre
 - 2.5 feuilles de gélatine
1. Réhydrater la gélatine dans un grand verre d'eau froide pendant 15 minutes. Bien essorer
 2. Porter le jus et le sucre à 60°C puis ajouter la gélatine
 3. Bien mélanger
 4. Verser dans un cadre de pâtisserie sur une plaque recouverte de papier sulfurisé
 5. Réserver au frais
 6. Lorsque le tout a gélifié, couper en petits dés

Astuce :

- Encore peu connu en Europe, le Kalamansi est un petit fruit exotique, mesurant 2 à 3 cm, originaire d'Asie du Sud-Est. Très utilisé dans la cuisine Philippine, il est riche en vitamine C et dégage une délicate odeur de mandarine avec un goût d'orange amère.

Crème de citron vert allégée :

- 200 g d'oeufs (4 oeufs)
 - 200 g de sucre
 - 50 g de glucose
 - 250 g de jus de citron
 - 250 g de beurre
 - 38 g de poudre à crème
 - 100 g de crème liquide 35% de matière grasse
1. Dans la cuve d'un batteur muni du fouet, monter la crème liquide et réserver.
 2. Porter le jus et le glucose à ébullition

3. Fouetter les oeufs, le sucre jusqu'à ce que cela blanchisse.
4. Ajouter la poudre à crème
5. Faire bouillir puis retirer du feu
6. Ajouter le beurre lorsque la température retombe à 60°C
7. Lorsque la préparation est froide, prélever 300 g, redonner un coup de fouet puis incorporer délicatement la crème fouettée préparée lors de la première étape à l'aide d'une maryse
8. Verser dans une poche à douille munie d'une douille à saint honoré

Astuce :

- Une Maryse en cuisine est une spatule souple qui sert à racler ou à mélanger délicatement les préparations. On l'utilise notamment pour ne pas casser les blancs en neige.

Chantilly orange/grand marnier

- 100 g de crème liquide 35% de matière grasse
 - 100 g de mascarpone
 - 20 g de sucre glace
 - ½ gousse de vanille
 - 15 g de grand marnier
1. Dans la cuve d'un batteur, mélanger la crème liquide et le mascarpone
 2. Lorsque cela commence à monter, ajouter les autres ingrédients
 3. Verser dans une poche à douille munie d'une douille à saint honoré

Citrons verts pochés

- 100 g de segments citron vert
 - 150 g eau
 - 75 g sucre
 - 1 gousse de vanille
1. Prélever les suprêmes de citron vert
 2. Porter à ébullition l'eau, le sucre et la vanille fendue et grattée au préalable
 3. Verser le sirop sur les suprêmes de citrons verts
 4. Laisser refroidir

Astuce :

- Pour récupérer les « suprêmes » de citron :

- Peler les citrons. On voit bien les membranes qui délimitent chaque quartier du fruit.
- Tenir le citron au creux de la main et glisser gentiment la lame du couteau juste à côté d'une membrane et jusqu'au centre du fruit.
- Procéder de la même façon de l'autre côté du quartier à côté de l'autre membrane.
- Le quartier de citron se détache seul et on obtient un suprême.

Sorbet kalamansi / orange sanguine

- 150 g de lait
 - 225 g de sucre
 - 4 g stabilisateur
 - 2 zestes orange sanguine
 - 300 g purée Kalamansi
 - 500 g jus d'orange sanguine
1. Porter à ébullition le lait, les zestes, le jus et la purée de fruit
 2. Passer au chinois étamine puis remettre sur le feu
 3. Ajouter le sucre et le stabilisateur
 4. Turbiner la glace dans une sorbetière type PACOJET
 5. Réaliser des rectangles de sorbet de la taille de l'entremet : Partir de l'angle droit puis descendre en serpentins jusqu'à l'angle bas gauche.
 6. Réserver au congélateur

Astuce :

- Le chinois étamine est une passoire de forme conique avec un manche qui sert à filtrer les bouillons, les crèmes fines, les sirops...

Opaline

- 200 g de fondant
 - 200 g de glucose
1. Porter les ingrédients à ébullition
 2. Lorsque le mélange atteint 155°C, verser sur une feuille en silicone type silpat
 3. Une fois que cela a refroidi, mixer jusqu'à obtention d'une poudre
 4. Tamiser une fine couche de cette poudre au-dessus d'un silpat recouvert d'un pochoir à formes rectangulaires. On a ici besoin de réaliser des opalines rectangulaires de la taille de l'entremet
 5. Enfourner à 300°C et éteindre le four jusqu'à la fonte totale du sucre
 6. Laisser refroidir
 7. Réserver dans une boîte hermétique

DRESSAGE

1. Imbiber le baba de sirop chaud (60°C)
2. Enlever le centre du baba à l'aide d'un petit couteau et garnir de chantilly
3. Napper le baba de sirop à l'aide d'un pinceau
4. Poser le rectangle de sorbet puis l'opaline rectangulaire par-dessus
5. Dresser un serpent de chantilly et un serpent de crème citron vert
6. Déposer quelques segments de citron vert sur le dessus
7. Poser au centre d'une jolie assiette et disposer des petits cubes de gelée de façon harmonieuse tout autour