

Sphère plaisir



Pour : 4 personnes

Temps de Préparation : 3h environ

Temps de Cuisson : 60 minutes

PREPARATION

Pâte à baba

- 300 g de farine
 - 20 g de levure fraîche (à demander en boulangerie)
 - 75 g de lait entier
 - 4 g de sel
 - 40 g de sucre semoule
 - 180 g d'oeufs (3.5 oeufs)
 - 90 g de beurre doux
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 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 des moules sphériques (un petit peu plus petits que ceux utilisés pour les coques en chocolat) et garnir de pâte à baba à mi-hauteur
 6. Réaliser également des petits bouchons de baba
 7. Réserver et laisser pousser jusqu'en haut des moules (température idéale : 35°C)
 8. Enfourner à 190°C
 9. Contrôler la cuisson avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche.

Sirop d'imbibage

- 250 g de sucre
 - 500 g d'eau
 - 75 g de jus de citron vert
 - Ecorce d'un citron vert
1. Porter à ébullition tous les ingrédients. Bien mélanger.
 2. Réserver

Tuile dentelle

- 125 g de sucre
 - 45 g de jus d'orange
 - 45 g de farine
 - 60 g de beurre
1. Porter le jus et le sucre à ébullition
 2. Verser sur la farine et le beurre
 3. Bien mélanger
 4. Etaler une fine couche de cet appareil sur une feuille de papier silicone (silpat)
 5. Cuire à 170°C pendant 7 minutes
 6. Une fois les tuiles refroidies, réserver dans une boîte hermétique

Sauce caramel

- 320 g de sucre
 - 80 g de beurre à température ambiante
 - 150 g de crème liquide 35% de matière grasse à température ambiante
 - 190 g de purée de fruits exotiques
 - 55 g de jus de citron vert
1. Porter le sucre à ébullition
 2. Lorsque le caramel atteint 185°C, ajouter la crème et le beurre hors du feu
 3. Bien mélanger puis ajouter la purée de fruits et le jus de citron

Brunoise mangue

- 120 g de mangue fraîche
 - 1 citron vert
 - 1 gousse de vanille
 - 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1. Tailler la mangue en brunoise, mélanger avec le jus de citron, la vanille et l'huile d'olive.

Crème de citron

- 35 g de sucre
 - Zeste d'un citron vert
 - 40 g de jus de citron
 - 1 gousse de vanille
 - 160 g de crème liquide 35% de matière grasse
 - 85 g de mascarpone
1. Monter la crème liquide et le mascarpone jusqu'à ce que cela commence à prendre du volume
 2. Ajouter le sucre, la vanille fendue et grattée au préalable, le jus et les zestes

Décor au chocolat

- 300 g de chocolat au lait de couverture
- 1. Faire fondre le chocolat au bain marie
- 2. Tempérer le chocolat
- 3. Etaler une partie du chocolat de façon régulière sur du papier rhodoïd de 4 cm de hauteur
- 4. Laisser figer légèrement et détailler les formes souhaitées
- 5. Réserver au frais
- 6. Verser le reste du chocolat dans des moules en forme de coque puis vider immédiatement afin de réaliser des demi-coques en chocolat

Astuce :

- Tempérer : (thermomètre indispensable) Faire fondre le chocolat jusqu'à ce que sa température atteigne 44-45°C. Il faut ensuite ramener le chocolat à sa température de pré-cristallisation vers 29°C. Remonter ensuite la température de quelques degrés vers 31-32°C pour obtenir une couverture plus liquide et manipulable (pour tremper des pralinés dedans par exemple).

DRESSAGE

1. Imbiber les babas de sirop tiède
2. Poser un baba dans chaque coque en épousant la forme de la coque (partie arrondie sur partie arrondie)
3. Enlever le centre du baba à l'aide d'un petit couteau et garnir de crème de citron en réalisant des pointes
4. Déposer de la brunoise de mangue sur le dessus
5. Refermer chaque sphère et surélever sur un bouchon de baba au centre d'une assiette
6. Décorer l'assiette avec une tuile
7. Au moment de servir, faire chauffer la sauce caramel puis verser sur la sphère en chocolat sous les yeux du gourmand ! La sphère fond