

Babas au rhum

Sommaire

A)Planning.....	2
B) Conseils & explications complémentaires.....	3
Pour un baba très réussi.....	3
Pour aller plus loin.....	4
C)Pâte à baba.....	5
D)Sirop.....	6
E)Chantilly	7

°) Planning

Les deux plannings suivants sont là pour vous aider à vous organiser, selon que vous souhaitez réaliser les babas « en direct », c'est-à-dire tout faire de A à Z en une journée, ou bien plutôt réaliser les étapes petit-à-petit, en commençant quelques jours à l'avance.

Dans la première méthode vous pouvez vérifier combien de temps à l'avance commencer chaque étape pour pouvoir les servir le jour même.

La deuxième méthode vous permet d'être moins pressé/occupé le jour où vous souhaitez servir les babas. En l'occurrence, les babas s'imbibent mieux s'ils sont bien secs, vous aurez aussi de meilleurs résultats avec la méthode « à l'avance ».

Idéalement, mieux vaut servir les babas le jour même, mais ils se conserveront sans problème jusqu'au lendemain (la chantilly risque de couler un peu!).

En une journée		
1	Préparer, faire lever et faire cuire les babas	- 8h
2	faire infuser la crème avec la vanille	-7h
3	Préparer le sirop	-7h
4	Imbiber les babas (méthode au sirop froid)	-4h
5	Egoutter les babas, fouetter/pocher la crème	-1h
6	Servir	le jour même ou max J+1

A l'avance		
1	Préparer et faire cuire les babas:	Plusieurs jours à l'avance (éventuellement, congeler à sec)
2	Préparer le sirop	quelques jours à l'avance
3	faire infuser la crème avec la vanille	la veille ou l'avant-veille
4	Imbiber les babas (méthode au sirop froid)	la veille, ou 3h à l'avance
5	Égoutter les babas, fouetter/pocher la crème	-1h
6	Servir	le jour même ou max J+1

B) Conseils & explications complémentaires

Pour un baba très réussi...

- **Il doit être bien imbibé:**

- Cela fonctionnera d'autant mieux que les babas sont bien secs au moment de les plonger dans le sirop. C'est pourquoi la congélation fonctionne très bien: faites vos babas à l'avance et congelez-les à sec.
- Si vous imbiblez dans le sirop chaud (50-60°C): tremper les babas suffisamment longtemps! Côté fond deux à 3 minutes, côté face 2 à 3 minutes, et éventuellement encore 1 à 2 minute en les retournant à nouveau. Ne pas trop faire chauffer le sirop, cela pourrait dégrader les babas.
- Si vous imbiblez les babas dans le sirop froid: c'est la **meilleure méthode pour être sûr du résultat**, mais cela demande plus de temps et du sirop en plus grande quantité. Disposez les babas dans un récipient large (type plat à gratin) de sorte à ce qu'ils ne soient pas trop serrés. Verser le sirop froid/à température ambiante sur environ 3 cm de hauteur. Filmer/mettre un couvercle et laisser imbiber pendant 2 à 3h. Plus les babas seront secs, plus le processus sera rapide.
- Vérifiez que les babas soient bien imbibés en les pinçant de part et d'autres: il ne doit pas y avoir de partie „dure“, le baba doit avoir une texture spongieuse.

- **Le sirop doit être bien parfumé:**

- Ne soyez pas chiche avec les zestes et le rhum (en voulant par exemple préparer une plus grande quantité de sirop sans augmenter le reste des ingrédients).
- Tous les rhums n'ont pas le même goût ! Utilisez de préférence du rhum agricole ambré. C'est traditionnellement (du moins depuis que le baba est préparé avec du rhum, et plus du Marsala comme à son origine) ce qui est utilisé. Le rhum ambré Saint James à 45% fonctionne très bien. Le rhum agricole est une A.O.C, il provient uniquement de Guadeloupe, Martinique ou de La Réunion, et il est fabriqué à partir du jus de la canne à sucre, et non pas de la mélasse.

- **La Chantilly doit être légère et bien vanillée:**

- Utilisez de la vanille en gousse ou moulue (et non pas du sucre vanillé) et **faites infuser** à l'avance dans le mélange mascarpone-crème-sucre glace. Le goût sera bien meilleur!
- Le mélange mascarpone/ crème donne une meilleure tenue à la crème.

- Fouettez la crème bien froide (en ayant mis le bol au préalable au réfrigérateur, éventuellement), et veillez à arrêter dès que la texture est suffisamment ferme. Arrêtez et vérifiez au fur-et-à-mesure en soulevant la crème avec la spatule. La crème deviendra vite granuleuse dès que vous aurez un peu trop fouetté, et en même temps bien sûr elle doit tenir sur le baba.
- **Jetez un coup d'oeil aux deux plannings proposés avant de commencer!**

Pour aller plus loin...

- Dans cette recette on cherche un développement modéré du gluten (le réseau de protéines qui se forme lorsqu'on mélange de la farine avec un liquide, et qui donne de la structure et de l'élasticité à la pâte). En pratique, voilà ce que cela signifie:
- **Le mélange:** il n'est pas recommandé de pétrir la pâte avec un crochet (du robot manuel ou de la machine). Cela donnera davantage d'élasticité à la pâte ce qui la rendrait difficile à pocher.
- **Le choix de la farine:** vous pouvez remplacer la farine de blé T55 (T550 en Allemagne) par une autre farine „cousine“: l'épeautre et les blés anciens seront adaptés puisque le pétrissage, ou plutôt le mélange est très court. Une recette 100% sans gluten ne fonctionnerait pas – ou alors il faut remplacer la levure de boulanger par de la levure chimique et donc supprimer la phase d'apprêt (lorsqu'on fait pousser les babas).
- **Le choix des moules:** si vous ne souhaitez pas utiliser de moules en silicone, vous pouvez opter pour des moules à babas (aussi appelés moules à savarin) en fer blanc, qui sont peu onéreux et permettent une bonne coloration. Ils requièrent une première préparation avant emploi appelée culottage avant emploi, et un séchage immédiat après les avoir lavés. Enfin il existe des moules en Exopan, qui sont d'entretien très facile.

C) Pâte à baba

Pour **8**
Par moule de 6,5 cm **30 g**

Ingrédients	quantité	unité
Farine T55	134 g	
Sucre	5 g	
Sel	2 g	
Levure	8.6 g	
lait	27 g	
oeufs	80 g	
beurre	43 g	
Poids total	300 g	

1. Portez une casserole d'eau à frémissement, éteignez, laissez refroidir 5 min. Posez ensuite la casserole sur la sole de votre four éteint pour préparer la phase d'apprêt (pousse).
2. Pesez la farine dans un bol de taille moyenne. Pesez le sel et le sucre séparément et versez-les dans le bol, en veillant à ce qu'ils ne soient pas répartis sur toute la farine mais plutôt en un seul endroit. Pesez la levure, émiettez-la dans vos mains et ajoutez-la dans le bol, en veillant à ce qu'elle ne soit pas en contact avec le sel et le sucre.
3. Dans un verre doseur ou un bol, fouettez les œufs et ajoutez le lait.
4. Faites fondre le beurre.
5. À l'aide d'une spatule en bois ou plastique (ou bien avec „la feuille“ de votre robot de cuisine), mélangez les œufs et le lait à la farine/sucre/... Si vous réalisez l'opération à la main, incorporez l'œuf et le lait petit à petit, jusqu'à ce que la levure soit dissoute. Arrêtez de remuer lorsque la pâte est lisse*. Versez le beurre tiède et mélangez jusqu'à complète incorporation.
6. Remplissez une poche à douille munie d'une douille ronde de 14 mm (pour des moules de 6,5 ou 7,5 cm de large). Graissez légèrement les moules (même ceux en silicone - cela favorise une meilleure coloration). Pochez la pâte jusqu'au 2/3 des moules.
7. Disposez les moules sur une grille et enfournez dans le four éteint. Si vous avez un thermomètre d'ambiance, vérifiez la température de votre four: elle doit être autour de 26°C. Laissez lever les babas pendant environ 1h30, jusqu'à ce qu'ils atteignent le haut des moules ou un peu plus haut. Veillez à ne pas les laisser lever trop longtemps, car cela signifierait qu'ils ont "trop fermenté", ce qui donnerait un goût désagréable, aigre/amer).
8. Sortez les babas, préchauffez votre four à 160°C. Faites cuire les babas pendant 12 min (jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés), puis démoulez-les et mettez-les à l'envers (en fait dans leur position "normale" !) sur la grille. Faites-les cuire encore 12 à 15 min à 150°C. Ils doivent être d'un brun prononcé. Ouvrir la porte du four pour faire redescendre la température, puis finir de faire sécher les babas à 120°C pendant 10 minutes encore.
9. Laissez-les refroidir sur leur grille à température ambiante. Utilisez-les tout-de-suite; congelez-les ou gardez-les pour quelques jours dans une boîte en fer (cf. Planning & Conseils).

D) Sirop

Remarque: les quantités indiquées ci-dessous correspondent à la méthode à froid et sont bien adaptées pour un plat de 27x29 cm environ. Pour aller plus vite et/ou préparer moins de sirop, vous pouvez utiliser la méthode « à chaud » (cf. « Pour un baba très réussi »). Vous pouvez alors diviser la recette par 1.5.

Par pièce, pour un moule de 6,5 cm

80 g

Ingrédients

quantité unité

Eau	1220 g
Sucre	360 g
zeste d'orange	3 Pces
zeste de citron	4 Pces

Rhum ambré Saint James (45%)	536 g
------------------------------	-------

Poids total 1587 g

1. Versez l'eau dans une casserole. Ajoutez le sucre, râpez les oranges et les citrons afin de recueillir leur zeste. Attention à ne pas râper la partie blanche de l'écorce des agrumes, qui donnerait un goût amer. Portez le sirop à ébullition tout en remuant pour que le sucre se dissolve.
2. Laissez refroidir le sirop pendant quelques minutes et ajoutez le rhum.
3. Déposez les babas dans un grand plat large type plat à gratin en les espaçant un peu.
4. A l'aide d'une passoire, filtrez le sirop presque complètement refroidi et versez-le dans le plat, sur les babas.
5. Laisser imbiber 2-3h minimum, ou bien pendant la nuit.
6. A l'aide d'une écumoire, déposez les babas sur une grille pour les laisser égoutter pendant une dizaine de minutes.
7. Eventuellement, napper au nappage neutre (Tortenguss en Allemagne). Cela donne du brillant et empêche de sécher.

8. Si vous avez des caissettes, disposez les babas dedans, sinon disposez-les sur le plat de service avant de pocher la Chantilly (cf. ci-dessous).

E) Chantilly

Pour
Par pièce (pour un moule de
6,5 cm)

8 babas
25 g

7h à l'avance, ou bien la veille ou (cf. Planning) - préparer le mélange :

Ingédients

	quantité	unité
mascarpone	57 g	
crème liquide 32 à 35% de M ^l	172 g	
sucres glace	19 g	
vanille	1 gousse	

1. Mettez le mascarpone dans un bol de taille moyenne (éventuellement le bol que vous utiliserez pour fouetter la crème plus tard). Ajoutez le sucre glace et un petit peu de crème pour délayer. Mélangez au fouet jusqu'à ce que cela soit homogène.
2. Ajoutez le reste de crème petit-à-petit en mélangeant au fouet.
3. Grattez la gousse de vanille, mettez les graines dans la crème et plongez également la gousse grattée.
4. Couvrir/filmer, réserver au froid.

45 minutes avant de servir les babas:

5. Préparer une poche à douille avec une douille cannelée de gros diamètre, au moins 14 mm. Préparer une spatule.
6. Monter la crème dans le bol utilisé pour la préparation, s'il est de taille adapté, sinon dans un autre bol mis préalablement au froid.
7. Remplir la poche avec une partie de la crème seulement (pour éviter qu'elle ne réchauffe trop vite), et pocher la Chantilly sur les babas. Re-remplir la poche au-fur-et-à-mesure.
8. Décorer éventuellement avec des feuilles de verveine, de mélisse citronnée ou des zestes d'orange taillés finement par exemple.