

# Baba avec chantilly au chocolat

## Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 3 variations de 10 pièces

N° RECETTE PG20248

### Pâte sucrée pour Baba

- 130 g farine blanche type 400
- 65 g levure frais
- 130 g lait 3.5%
- 255 g farine blanche type 400
- 255 g oeufs frais
- 65 g sucre
- 3 g sel
- 115 g beurre

Préparer une pâte avec la première partie de la farine, la levure et le lait. Laisser lever jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Ajouter la deuxième partie de la farine, les oeufs, le sucre et le sel. Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène. Ajouter le beurre fondu et mélanger jusqu'à ce que la pâte se détache des bords du bol.

### Sirop à base de vanille

- 1000 g eau
- 320 g sucre
- 4 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g)

Porter à ébullition le sucre avec l'eau et la gousse de vanille.

### Sirop de Whisky 40%vol.

- 240 g Sirop à base de vanille
- 160 g Whisky 40%vol.

Mélanger le sirop chaud et le whisky 40%vol.

### Chantilly au chocolat

- 445 g crème 35%
- 185 g Sao Palme 43%, Chocolat au lait de couverture, Rondo

Chauffer la crème et la verser sur la couverture. Mélanger à l'aide d'un mixeur plongeant. Mettre au frais pendant une nuit avant utilisation. Fouetter la crème Chantilly à moitié avant de la dresser.

### Sirop de cacao en poudre

- 400 g Sirop à base de vanille
- 30 g cacao powder 20-22%, cacao en poudre

Porter le sirop et la cacao en poudre à ébullition.

### Chantilly Opus Blanc 35%

- 965 g crème 35%
- 460 g Opus Blanc 35% Lait de terroir, Chocolat blanc de couverture au lait de montagne, Rondo

Chauffer la crème et la verser sur la couverture. Mélanger à l'aide d'un mixeur plongeant. Mettre au frais pendant une nuit avant utilisation. Fouetter la crème Chantilly à moitié avant de la dresser.

# Baba avec chantilly au chocolat

## Petits Gâteaux

### Sirop de fruit de la passion

- 250 g Sirop à base de vanille
- 150 g purée de fruit de la passion
- 100%

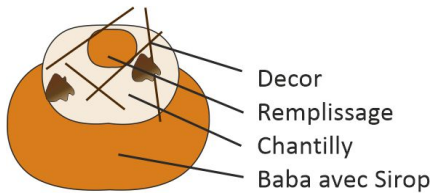
Porter le sirop et la purée de fruits de la passion à ébullition.

### Gelée de mangue

- 300 g purée de mangue 100%
- 30 g sucre
- 3 g agar-agar

Porter la purée de mangue à ébullition. Mélanger le sucre avec l'agar-agar et l'ajouter à la purée bouillante. Laisser refroidir avant de mixer pour obtenir un gel lisse.

### Montage



### Baba avec chantilly au chocolat

- 1000 g Pâte sucrée pour Baba**
- 1324 g Sirop à base de vanille**
- 400 g Sirop de Whisky 40%vol.**
- 630 g Chantilly au chocolat**
- 30 g Cara-Molla, Caramel**
- 430 g Sirop de cacao en poudre**
- 1300 g Chantilly Opus Blanc 35%**
- 650 g Sirop de fruit de la passion**
- 333 g Gelée de mangue**

### Pâte sucrée pour Baba

Verser dans les moules souhaités et laisser lever jusqu'à ce que le volume ait doublé.

Température de cuisson: 190°C

Temps de cuisson: 25 - 30 min.

### Finition

Tremper le baba dans le sirop. Fouetter la Chantilly et la déposer sur le dessus.

Placer un insert sur le dessus et verser la garniture. Décorer à volonté.

#### PRODUITS FELCHLIN

CO35	Opus Blanc 35% Lait de terroir, Chocolat blanc de couverture au lait de montagne, Rondo
HA01	cacao powder 20-22%, cacao en poudre
PS60	Sao Palme 43%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
TM30	Cara-Molla, Caramel

# Baba avec chantilly au chocolat

## Petits Gâteaux



**Numéro de recette :** PG20248

**Description :** Variété de saveurs fruitées et chaleureuses du Baba avec une chantilly crémeuse d'Opus blanc 35% ou de Sao Palme 43%

<b>Données de vente :</b>		<b>Valeurs nutritives par 100 g :</b>	
Conservation	3 jours	Kilo calorie (kcal)	238
Jours de vente	2 jours	Kilo joule (kJ)	996
Prix de vente		Lipides	14.13 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	8.38 g
		Glucides	22.46 g
		dont sucre	17.72 g
		Protéines	2.87 g
		Sel	0.11 g

### Composition :

Eau, **crème**, sucre, **farine blanche**, purée de mangue, **oeufs**, purée de fruit de la passion, beurre de cacao, Whisky (eau-de-vie de grains), **poudre de lait entier**, **lait entier**, **beurre**, levure de boulangerie, grués de cacao, cacao en poudre, vanille, **crème en poudre**, humectant, épaississants (agarose, agaropectine), sel alimentaire, émulsifiant (lécithine de tournesol), régulateurs d'acidité (E501: carbonate de potassium), extrait de vanille Madagascar

État

07.06.2022