

Babas au rhum à la levure lyophilisée Briochin

Car j'en ai toujours sous la main

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site : <http://www.la-maison-d-aurette.com/6.html>

Servis avec ce jour là avec :

Petite salade d'agrumes, chantilly, fruits confits : kiwi, cerise, citron « *Confiserie Les Fleurons d'Apt* »

Sirop aromatisé à : vanille, cardamome verte, cannelle, anis étoilée, huile essentielle d'orange.

Arômes et plantes : boutique Bernard Laget Buis les Baronnies <http://www.bernardlaget.com/boutique,fr,8,101.cfm>



Ingrédients

250 g de farine 55

2 sachets de levure lyophilisée ou (Equivalence en levure fraîche 15,7g arrondir à 16g)

15g de sucre

3 œufs

7 cl de lait

80 g de beurre mou

5 g de sel

Facultatif : raisins secs mis au préalable à tremper dans du rhum puis égouttés

Facultatif : les graines d' ½ gousse de vanille

Un peu de beurre mou pour les moules

Préparation du baba la veille

Mettre tous vos ingrédients à température ambiante

Allumer le four sur « la position maintien au chaud » si vous avez cette possibilité à 35°

Sinon à l'endroit le plus chaud de la maison, la pousse sera plus lente

Quand le beurre est ramolli

Dans le bol du robot muni de la feuille mélanger la levure avec la farine

Ajouter le lait tiédi. (Pas + de 27°) et commencer à pétrir à petite vitesse

Puis ajouter le sucre, le sel mélanger, puis les œufs 1 par 1

Battre le tout à grande vitesse pendant 10 minutes, la pâte doit se détacher de la cuve

Laisser reposer 5 minutes

Ajouter, le beurre en parcelle et ramolli, mélanger ainsi que les raisins secs si vous en mettez

Nettoyer les bords de la cuve et rassembler la pâte dans le milieu

Couvrir d'un linge mouillé et mettre au four pendant environ ¾ d'heure, la pâte doit doubler de volume.

Remplir vos moules préalablement beurrés au trois quart avec une poche à douille, ou à la main

Puis les mettre au réfrigérateur recouvert d'un linge humide jusqu'au lendemain. **Ne pas mettre le linge humide directement sur vos moules**, la pâte en levant s'accrocherait au torchon. Mettez-les dans un ou plusieurs plats creux et couvrez.

Le lendemain préchauffer votre four toujours à 35°, mettre vos moules et faire lever la pâte jusqu'à ce qu'elle double de volume. Ou dans un endroit chaud

Les sortir du four et préchauffer celui-ci à 180°

Les faire cuire une 20 minutes environ, (Testez avec une pointe en fer elle doit ressortir sèche).

Démouler aussitôt sur une grille

Laisser refroidir

Le sirop pour 8 à 10 babas environ

1 litre d'eau

Le sucre (les proportions données sur le net vont de 420g à 600g de sucre par 1 litre d'eau, soit entre 16° baumé pour les petites pièces et 20° baumé pour les grosses pièces, j'ai opté pour :

500g pour 1 litre d'eau

20cl de rhum

Aromatisez ce sirop suivant vos goûts avec au choix : De d'anis étoilé, Des graines de cardamome verte, quelques gouttes d'extrait vanille ou de la vanille en gousse, une pincée de cannelle, du jus d'orange, de pamplemousse, de citron ou avec quelques gouttes d'huiles essentielles d'agrumes, de l'écorce d'orange, de la menthe, des chatons de poivre long, de la fève Tonka....

Préparation du sirop

Mettre le sucre et l'eau dans une casserole et les ingrédients de votre choix, ne pas remuer, porter à ébullition 1 à 2 minutes pour bien dissoudre le sucre, laisser infuser une quinzaine de minutes si vous l'avez aromatisé. Filtrer si besoin, laisser tiédir.

Si ce dessert n'est pas destiné aux enfants, Mettre dans un verre mesure le rhum dans lequel ont trempé les raisins et ajusté pour obtenir les 20cl

L'arrosage « Plusieurs méthode »

Baba chaud = sirop froid

Baba froid = sirop chaud (pas bouillant)

1°) Gros baba : Le mettre sur une grille au-dessus d'un plat creux, et l'arroser plusieurs fois jusqu'à ce qu'il soit bien imbibé. (Pas facile à manipuler)

2°) petits babas chauds : Les mettre dans un récipient, verser dessus le sirop froid les laisser s'imbiber sous surveillance, puis les mettre à égoutter sur une grille

3°) laisser complètement refroidir le sirop et les babas, mettre les babas à tremper dans le sirop dans une grande boîte avec couvercle au réfrigérateur toute une nuit. Bien les égoutter sur une grille au moins ½ heure avant la dégustation.

Servir avec de la crème fouettée ou de la crème chantilly aromatisées suivant vos goûts. Une salade de fruits frais, des fruits confits, de la glace ou un sorbet aux fruits.

Avec cette méthode vous pouvez préparer les babas 48h avant, ce qui libère du temps pour les autres plats. Vous n'aurez plus que le sirop, la chantilly et la salade de fruits à faire.

Vous pouvez aussi les faire dans la même journée. Les babas supportent très bien la congélation.

Il vous suffira de les sortir le jour même de les laisser décongeler à température ambiante, puis de les mettre à tremper dans du sirop chaud.

Equivalence : 10g de levure fraîche = 7g de levure lyophilisée

Coefficient levure fraîche/levure lyophilisée 0,7

Pour 15g de levure fraîche $\times 0,7 = 10,5$ g de levure lyophilisée

A l'inverse : si 5,5g de levure lyophilisé $/ 0,7 = 7,85$ de levure fraîche