



La recette de babka chocolat noisette de Stohrer
Une recette de Jeffrey Cagnes, chef pâtissier de la Maison Stohrer

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de repos : 1 heure
Temps de cuisson : 20 à 25 minutes
Recette pour 6 personnes

Ingrédients

Pour la pâte

- 250 g de farine
- 3 g de sel
- 50 g de sucre
- 12 g de levure boulangère
- 150 g de lait
- 50 g de beurre

Pour la babka

- 150 g de pâte à tartiner fondante A la Mère de Famille
- 30 g de chocolat noir concassé
- 40 g de noisettes du Piémont torréfiées et concassées
- QS beurre pour le moule

La pâte

1. Dans un batteur avec crochet, mélangez d'abord tous les ingrédients sauf le beurre.

2. Pétrissez 5 à 6 minutes en vitesse moyenne puis ajoutez le beurre en petits cubes et attendez que la pâte se décolle des parois. Réservez 1 heure au réfrigérateur.
3. Etalez la pâte en forme de rectangle, à la taille de la longueur de votre moule et trois fois la largeur.

La babka

1. Tiédisez légèrement la pâte à tartiner au bain-marie afin que sa texture s'étale facilement sur toute la surface de la babka.
2. Parsemez de noisettes et de chocolat noir concassé. Roulez l'ensemble. Tranchez dans la longueur et formez une torsade.
3. Graissez le moule avec du beurre et disposez la torsade à l'intérieur. Laisser pousser à température ambiante pendant 45 minutes.
4. Préchauffez le four à 180 degrés. Faites cuire 20 à 25 minutes.
5. Attendez 5 à 10 minutes avant de démouler.