



La recette du baba chantilly de Stohrer
Une recette de Jeffrey Cagnes, chef pâtissier de la Maison Stohrer

Recette pour 1 baba pour 10 personnes

Ingrédients

Pour la pâte à baba

- 400 g de farine
- 10 g de sel
- 18 g de sucre
- 20 g de levure boulangère
- 5 oeufs frais
- 120 g de beurre frais

Pour le sirop d'imbibage au rhum

- 500 g de sucre semoule
- 530 g d'eau
- 110 g de rhum brun

Pour la chantilly vanille

- 500 g de crème fleurette
- 50 g de mascarpone
- 30 g de sucre glace
- 1 gousse de vanille

Pâte à baba

1. Faire fondre le beurre et le réserver. Travailler avec un robot avec l'outil en queue de cochon. Disposer la farine en pluie dans le bol du batteur, puis ajouter le sel fin et le sucre. Mélanger rapidement avec le crochet.

Délayer la levure dans un peu de lait et tiédir dans une casserole à feu doux. Puis verser le mélange lait-levure dans le bol du batteur.

2. Ajouter les œufs dans le bol du batteur et laisser pétrir avec le crochet. Bien travailler la pâte pour lui donner "du corps" (de l'élasticité) de façon à ce qu'elle soit bien lisse et qu'elle se décolle du bol.

Verser progressivement le beurre encore tiède. Pétrir jusqu'à ce que celui-ci soit bien incorporé et laisser la pâte pousser recouverte d'un torchon humide dans un endroit tiède pendant au moins 1 heure.

3. Garnir jusqu'à mi-hauteur le moule à savarin beurré. Laisser pousser la pâte à température ambiante jusqu'à ce qu'elle atteigne le niveau du haut du moule.

Cuire dans un four préchauffé à 180°C (th. 6) pendant 20 minutes environ. Démouler ensuite sur grille et laisser refroidir. Le savarin est alors prêt à être imbibé.

Sirop d'imbibage au rhum

1. Dans une casserole mettre le tout sauf le rhum à bouillir.
2. Mettre le baba en immersion afin qu'il s'imbibé parfaitement.

Chantilly vanille

1. Mettre le tout à monter au batteur.

Finition

2. Egoutter le baba.
3. Garnir de chantilly puis former une joie rosace de crème sur le dessus.