

Travaux pratique de Pâtisserie

Babas

Matières premières Quantités

Farine	0.300
Sel	0.006
Sucre	0.020
Levure	0.015
Œufs	5
Beurre fondu	0.090
Eau	QS

Eau	0.500
Sucre	0.250
Cacao poudre	0.050

Crème	0.200
Mascarpone	0.020
Sucre semoule	0.035
Vanille liquide	0.003

Crème	0.200
Sucre semoule	0.035
Couverture noire 64%	0.060

Progression

Pâte à baba :

Mélanger la farine, le sel et le sucre.
Mélanger la levure dans un peu d'eau tiède.
Incorporer la levure dans la farine.
Incorporer les œufs un à un.
Pétrir en soufflant la pâte.
Verser le beurre fondu.
Laisser reposer ½ h ¾ h et mélanger sans trop pétrir.
Dresser à la main ou à la poche et mettre à pousser à l'étuve.
Cuire à 200° au four ventilé.
Démouler à la sortie du four et laisser sécher à l'air libre.

Sirop cacao :

Bouillir l'ensemble

Crème Chantilly :

Mettre la bassine au froid.
Monter la crème et le mascarpone en incorporant le sucre au milieu de foisonnement.
Ajouter la vanille
Serrer sans trop pour ne pas finir en beurre.

Crème chocolat :

Mettre la bassine au froid.
Mettre le chocolat à fondre au bain-marie.
Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement.
Ajouter un tiers de la crème dans le chocolat fondu chaud en fouettant énergiquement pour qu'il n'y ai plus de traces de chocolat fondu.
Ajouter le reste de la crème petit à petit en mélangeant délicatement.
Pocher aussitôt, la prise est rapide.



Bouchons



Savarins



Marignans

