



Recettes	Quantités	Progression
Farine	0.300	<u>Pâte à baba :</u> 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.
Sel	0.006	
Sucre	0.020	
Levure	0.015	
Œufs	3 à 4	
Beurre fondu	0.090	
Eau	QS	
Crème	0.200	<u>Crème Chantilly :</u> Mettre la bassine au froid. Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement. Serrer sans trop pour ne pas finir en beurre.
Sucre semoule	0.035	
Lait	0.200	<u>Crème pâtissière :</u> Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre. Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement. Incorporer la poudre à crème. Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud. Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes. Verser sur plaque inox ou feuille. Refroidir rapidement en cellule.
Jaunes d'œufs	2	
Sucre semoule	0.055	
Poudre à crème	0.020	
Bigarreaux confits	5	
Lamelle	1	<u>Progression :</u> Pour tremper les babas, les plonger dans un sirop chaud mais pas bouillant. Grosses pièces : 600g de sucre par litre d'eau : densité 1.1425 soit 18° baumé. Petites pièces : 500g de sucre par litre d'eau : densité 1.1247 soit 16° baumé. Ajouter 40g de poudre de cacao pour parfumer le sirop si vous désirez. Puis les égoutter sur grille. Imbiber à l'alcool désiré et napper. Garnir de crème pâtissière ou chantilly et décorer selon besoin.
d'angélique	0.100	
Abricots au sirop	0.200	
Nappage blond		