LE BABA AU RHUM DE PHILIPPE CONTICINI

La Recette

https://cuisinedaubery.com/recipe/baba-au-rhum-philippe-conticini/

Une vraie merveille de baba au rhum avec la touche Conticini qui a rajouté à la recette de multiples saveurs exotiques pour un résultat fabuleux

Chef : Philippe Conticini
Parts : 13 babas de 8 centimètres
Temps de préparation : 2 H
Temps de cuisson : 35 Minutes
Temps de repos : 5 H
Difficulté : Niveau Intermediaire
Cuisine : Cuisine Française
Plats : Dessert À L’Assiette, Dessert,

Ingrédients

Pour 13 babas de 8 cm de diamètreou 8 babas de 10 cm de diamètreou 6 babas de 12 cm de diamètre
*La crème
500 grammes de Crème Liquide 35% 50 Centilitres/500 Millilitres
1/2 Gousse de Vanille
1 Anis Étoilé
1/2 Bâton de Cannelle
40 grammes de Sucre
1/4 Zeste d'Orange
*Le Poolish
5 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 10 grammes de Levure de Boulanger Fraiche humide
65 grammes de Lait 6,24 Centilitres/62,4 Millilitres
70 grammes de Farine
*La Pâte à Baba de Conticini
145 grammes de Poolish (étape précédente)
180 grammes de Farine
15 grammes de Miel
5 grammes de Sel
4 Oeufs 200 grammes

LE BABA AU RHUM DE PHILIPPE CONTICINI

130 grammes de Beurre
*Le Sirop Exotique
600 grammes d'Eau 60 Centilitres/600 Millilitres
200 grammes de Sucre
1/2 Zeste d'Orange
1/2 Gousse de Vanille
200 grammes de Jus d'Ananas 20 Centilitres/200 Millilitres
100 grammes de Jus d'Orange 10 Centilitres/100 Millilitres
170 grammes de Rhum 17 Centilitres/170 Millilitres
*En option
200 grammes de Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

Pour 9 babas de 8 cm de diamètre

*La crème
346,1 grammes de Crème Liquide 35% 34,61 Centilitres/346,1 Millilitres
0,3 Gousse de Vanille
0,6 Anis Étoilé
0,3 Bâton de Cannelle
27,6 grammes de Sucre
0,1 Zeste d'Orange
*Le Poolish
3,4 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 6,8 grammes de Levure de Boulanger Fraiche humide
45 grammes de Lait 4,32 Centilitres/43,2 Millilitres
48,4 grammes de Farine
*La Pâte à Baba de Conticini
100,3 grammes de Poolish (étape précédente)
124,6 grammes de Farine
10,3 grammes de Miel
3,4 grammes de Sel
2,7 Oeufs 135 grammes
90 grammes de Beurre
*Le Sirop Exotique
415,3 grammes d'Eau 41,53 Centilitres/415,3 Millilitres
138,4 grammes de Sucre
0,3 Zeste d'Orange
0,3 Gousse de Vanille
138,4 grammes de Jus d'Ananas 13,84 Centilitres/138,4 Millilitres
69,2 grammes de Jus d'Orange 6,92 Centilitres/69,2 Millilitres
117,6 grammes de Rhum 11,76 Centilitres/117,6 Millilitres
*En option

LE BABA AU RHUM DE PHILIPPE CONTICINI

138,4 grammes de Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

Pour 6 babas de 8 cm de diamètre

*La crème
230,7 grammes de Crème Liquide 35% 23,07 Centilitres/230,7 Millilitres
0,2 Gousse de Vanille
0,4 Anis Étoilé
0,2 Bâton de Cannelle
18,4 grammes de Sucre
0,1 Zeste d'Orange
*Le Poolish
2,3 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 4,6 grammes de Levure de Boulanger Fraiche humide
30 grammes de Lait 2,88 Centilitres/28,8 Millilitres
32,3 grammes de Farine
*La Pâte à Baba de Conticini
66,9 grammes de Poolish (étape précédente)
83 grammes de Farine
6,9 grammes de Miel
2,3 grammes de Sel
1,8 Oeufs 90 grammes
60 grammes de Beurre
*Le Sirop Exotique
276,9 grammes d'Eau 27,69 Centilitres/276,9 Millilitres
92,3 grammes de Sucre
0,2 Zeste d'Orange
0,2 Gousse de Vanille
92,3 grammes de Jus d'Ananas 9,23 Centilitres/92,3 Millilitres
46,1 grammes de Jus d'Orange 4,61 Centilitres/46,1 Millilitres
78,4 grammes de Rhum 7,84 Centilitres/78,4 Millilitres
*En option
92,3 grammes de Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

Pour 6 babas de 10 cm de diamètre

*La crème
360,5 grammes de Crème Liquide 35% 36,05 Centilitres/360,5 Millilitres
0,3 Gousse de Vanille
0,7 Anis Étoilé
0,3 Bâton de Cannelle
28,8 grammes de Sucre
0,1 Zeste d'Orange
*Le Poolish

3,6 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 7,2 grammes de Levure de Boulanger Fraiche humide
46,8 grammes de Lait 4,49 Centilitres/44,93 Millilitres
50,4 grammes de Farine
*La Pâte à Baba de Conticini
104,5 grammes de Poolish (étape précédente)
129,8 grammes de Farine
10,8 grammes de Miel
3,6 grammes de Sel
2,8 Oeufs 140 grammes
93,7 grammes de Beurre
*Le Sirop Exotique
432,6 grammes d'Eau 43,26 Centilitres/432,6 Millilitres
144,2 grammes de Sucre
0,3 Zeste d'Orange
0,3 Gousse de Vanille
144,2 grammes de Jus d'Ananas 14,42 Centilitres/144,2 Millilitres
72,1 grammes de Jus d'Orange 7,21 Centilitres/72,1 Millilitres
122,5 grammes de Rhum 12,25 Centilitres/122,5 Millilitres
*En option
144,2 grammes de Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

Instructions

Pâtisserie STOHRER
51 rue Montorgueil
75002 Paris
Tél: 01 42 33 38 20

La crème (jour précédent)

1. Gratter les graines de la Gousse de Vanille
2. Comme je vous le conseille souvent, vous pouvez remplacer les graines de gousses par de la pâte de vanille, c'est souvent moins cher et c'est également très pratique !
3. Mettre les ingrédients dans une casserole et faire bouillir 1 à 2 minutes : La moitié de la Crème Liquide 35% (250 g ou 25 Centilitres/250 Millilitres), les graines de la Gousse de Vanille (1/2), l'Anis Étoilé (1), le Bâton de Cannelle (1/2), le Sucre (40 g), le Zeste d'Orange (1/4)
4. Après ébullition, transférer dans un récipient propre
5. Verser la 2ème moitié de la Crème Liquide 35% (250 g ou 25 Centilitres/250 Millilitres)
6. La crème montera mieux quand on fait bouillir que la moitié de la Crème Liquide 35%
7. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable et laisser refroidir

8. Réserver au frais au minimum 4 heures, idéalement une nuit

Le Poolish

9. Dissoudre la Levure de Boulanger Déshydratée (5 g ou sinon 10 g de Levure de Boulanger Fraiche humide) avec le Lait (65 g ou 6,24 Centilitres/62,4 Millilitres)
10. Verser et mélanger la Farine (70 g)
11. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable et laisser lever à température ambiante 1 heure, loin des courants d'air
12. Après 1 heure, le poolish a doublé : passer immédiatement à l'étape suivante

La Pâte à Baba de Conticini

13. Dans la cuve du robot (genre Kitchen Aid), on commence par mélanger la Poolish (145 g), la Farine (180 g) en pluie, le Miel (15 g) et le Sel (5 g)
14. Pétrir à Vitesse Lente
15. On peut utiliser: un robot (genre Kitchen Aid) avec le "crochet", ou une machine à pain ('MAP') (comme sur la photo), ou tout simplement pétrir à la main
16. On incorpore les Oeufs (4), un par un, tout en mélangeant à vitesse moyenne
17. Puis, lorsque la pâte se décolle des parois, on ajoute le Beurre (130 g) (du beurre mou laissé à température ambiante 30/40 minutes
18. Tout comme une pâte à brioche, les éléments ont du mal à s'incorporer...
19. mais il faut être patient et attendre jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois et devienne homogène
20. Une fois que la pâte est homogène, on peut passer a la suite (pas besoin de faire pointer a ce stade)

Les moules

21. La pâte est alors prête à être dressée dans les "moules à savarin"
22. Pour les moules à babas, prendre des moules anti-adhérents
23. Mes moules font 8,5 cm de diamètre.
24. On transfère la pâte dans une poche à douille
25. On utilise une douille lisse de diamètre suffisamment large : diamètre 1,4 cm par exemple
26. Avant de transférer l'appareil dans la poche à douille, on coince la poche à douille dans la douille pour éviter que l'appareil ne sorte
27. La poche à douille est le meilleur outil pour coucher la Pâte à choux
28. Conticini mentionne dans le livre que l'on peut se passer de la poche à douille et la placer dans les moules à la main (mais ce sera plus difficile)
29. Conticini explique que sa pâte est très élastique et qu'il faut utiliser des ciseaux afin de la couper
30. La pâte n'est pas très souple : il faudra utiliser vos petits doigts magiques afin de donner une forme parfaitement circulaire dans les moules et de bien former un creux au centre !

Pointage de la pâte

31. Puis afin de faire pointer sans crouter, on couvre de film alimentaire étirable
32. Afin d'éviter que le film ne colle à la pâte, je graisse le film avec du beurre fondu en s'aidant

d'un pinceau
33. Au bout de 1 à 2 heures, les babas ont bien levé ! Conticini mentionne dans sa recette d'attendre 2 heures, mais 1 heure m'a suffit

Cuisson des babas

34. On fait cuire au four préchauffé à 170 C (Thermostat 5). Conticini dit de cuire pendant 35 minutes
35. Puis à la sortie du four, on fait refroidir en posant les babas sur une grille (et pas dans leur moule !!)

Le Sirop Exotique

36. Le choix du Rhum est essentiel afin de réussir votre recette
37. Le Rhum que je prends est celui que j'ai vu en labos de pâtissiers professionnels : c'est un rhum qu'on peut trouver en ligne mais pas en magasin. Son avantage à part son excellent goût, c'est qu'il a la consistance d'un "gel" qui n'est pas aussi liquide que du rhum habituel : Il ne déstructure donc pas la pâte une fois ajouté. Rhum Gélifié RAVEL, sinon choisir un "rhum à pâtisserie", ou un rhum ambré, type NEGRITA
38. On met tous les ingrédients dans une casserole et on fait bouillir 1 à 2 minutes : l'Eau (600 g ou 60 Centilitres/600 Millilitres), le Sucre (200 g), le Zeste d'Orange (1/2), les graines de la Gousse de Vanille (1/2), le Jus d'Ananas (200 g ou 20 Centilitres/200 Millilitres), le Jus d'Orange (100 g ou 10 Centilitres/100 Millilitres), le Rhum (170 g ou 17 Centilitres/170 Millilitres)
39. Voir mon commentaire précédent sur la gousse de vanille : vous pouvez remplacer par de la pâte de vanille
40. Puis on fait refroidir dans un autre récipient, assez large, à température ambiante
41. On fait imbiber les babas dans le sirop des deux côtés : pour cela on doit attendre que le sirop ne soit "ni trop chaud ni trop froid" car Conticini explique que "trop froid le sirop ne pénétrera pas dans le baba, trop chaud et le baba partira en miettes"
42. On ne doit pas faire trop imbiber ! On pose les babas délicatement dans une assiette
43. Afin de faire briller, on peut napper les babas avec le Nappage neutre (200 g), à l' aide d' un pinceau de cuisine : Faire chauffer le Nappage neutre (200 g) afin de liquéfier, mais attention que le nappage ne soit pas trop chaud, il doit juste être liquide
44. On peut trouver ce nappage dans le commerce : Pour acheter en ligne, c'est ICI
45. On peut également faire ce nappage : Les recettes sont ICI

Crème fouettée

46. Avant de fouetter la crème, il est important de placer la cuve et le fouet au congélateur pendant 10 minutes minimum
47. Un secret pour réussir une crème fouettée réside dans l'utilisation d'un bol et d'un fouet très froids
48. On sort la crème du réfrigérateur et on fouette en chantilly dans la cuve bien refroidie
49. On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique
50. La crème chantilly doit être bien "serrée" et tenir au fouet
51. On garnit de crème fouettée

52. On peut servir tel quel ! Mais si vous voulez soigner la présentation on continue la décoration...

Pipettes

53. J'utilise des pipettes à pâtisserie que l'on trouve maintenant sans difficulté ! Pour acheter en ligne, c'est ICI
54. Il suffit d'"aspirer" du rhum pur en pressant plusieurs fois
55. Puis on pose la pipette que vos invités pourront presser pour mettre un peu plus de Rhum dans leur baba

Décoration

56. Pour la déco, je pose une gousse de vanille, une badiane et un bâton de cannelle