

LE BABA AU RHUM DE PHILIPPE CONTICINI

La Recette

<https://www.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 diamètre ou 8 babas de 10 cm de diamètre ou 6 babas de 12 cm de diamètre

*La crème

500 grammes de Crème Liquide 35%

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

5 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 12,5 grammes de Levure de Boulanger Fraiche humide

65 grammes de Lait

65 grammes de Lait 6,24 Centilitres/62,4 Millilitres

70 grammes de Farine

*La Pâte à Baba de Conticini

145 grammes de Poolish

145 grammes de Poolish (étape précédente)

LE BABA AU RHUM DE PHILIPPE CONTICINI

180 grammes de Farine
15 grammes de Miel
5 grammes de Sel
4 Oeufs
4 Oeufs 200 grammes
130 grammes de Beurre
*Le Sirop Exotique
600 grammes d'Eau
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
200 grammes de Jus d'Ananas 20 Centilitres/200 Millilitres
100 grammes de Jus d'Orange
100 grammes de Jus d'Orange 10 Centilitres/100 Millilitres
170 grammes de Rhum
170 grammes de Rhum 17 Centilitres/170 Millilitres
*En option
200 grammes de Nappage neutre
200 grammes de Nappage neutre Pour la recette, voir ICI

Pour 9 babas de 8 cm de diamètre

*La crème
346,1 grammes de Crème Liquide 35%
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 Polish
3,4 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée
3,4 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 8,5 grammes de Levure de Boulanger Fraiche humide
45 grammes de Lait
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 Polish
100,3 grammes de Polish (étape précédente)

LE BABA AU RHUM DE PHILIPPE CONTICINI

124,6 grammes de Farine

10,3 grammes de Miel

3,4 grammes de Sel

2,7 Oeufs

2,7 Oeufs 135 grammes

90 grammes de Beurre

*Le Sirop Exotique

415,3 grammes d'Eau

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

138,4 grammes de Jus d'Ananas 13,84 Centilitres/138,4 Millilitres

69,2 grammes de Jus d'Orange

69,2 grammes de Jus d'Orange 6,92 Centilitres/69,2 Millilitres

117,6 grammes de Rhum

117,6 grammes de Rhum 11,76 Centilitres/117,6 Millilitres

*En option

138,4 grammes de Nappage neutre

138,4 grammes de Nappage neutre Pour la recette, voir ICI

Pour 6 babas de 8 cm de diamètre

*La crème

230,7 grammes de Crème Liquide 35%

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

2,3 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 5,75 grammes de Levure de Boulanger Fraiche humide

30 grammes de Lait

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

66,9 grammes de Poolish (étape précédente)

LE BABA AU RHUM DE PHILIPPE CONTICINI

83 grammes de Farine

6,9 grammes de Miel

2,3 grammes de Sel

1,8 Oeufs

1,8 Oeufs 90 grammes

60 grammes de Beurre

*Le Sirop Exotique

276,9 grammes d'Eau

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

92,3 grammes de Jus d'Ananas 9,23 Centilitres/92,3 Millilitres

46,1 grammes de Jus d'Orange

46,1 grammes de Jus d'Orange 4,61 Centilitres/46,1 Millilitres

78,4 grammes de Rhum

78,4 grammes de Rhum 7,84 Centilitres/78,4 Millilitres

*En option

92,3 grammes de Nappage neutre

92,3 grammes de Nappage neutre Pour la recette, voir ICI

Pour 6 babas de 10 cm de diamètre

*La crème

360,5 grammes de Crème Liquide 35%

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

3,6 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 9 grammes de Levure de Boulanger

Fraiche humide

46,8 grammes de Lait

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

104,5 grammes de Poolish (étape précédente)

LE BABA AU RHUM DE PHILIPPE CONTICINI

129,8 grammes de Farine
10,8 grammes de Miel
3,6 grammes de Sel
2,8 Oeufs
2,8 Oeufs 140 grammes
93,7 grammes de Beurre
*Le Sirop Exotique
432,6 grammes d'Eau
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
144,2 grammes de Jus d'Ananas 14,42 Centilitres/144,2 Millilitres
72,1 grammes de Jus d'Orange
72,1 grammes de Jus d'Orange 7,21 Centilitres/72,1 Millilitres
122,5 grammes de Rhum
122,5 grammes de Rhum 12,25 Centilitres/122,5 Millilitres
*En option
144,2 grammes de Nappage neutre
144,2 grammes de Nappage neutre Pour la recette, voir ICI

Instructions

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 nouveau récipient
5. Verser la 2ème moitié de la Crème Liquide 35% (250 g ou 25 Centilitres/250 Millilitres)
6. La crème montera mieux si on a fait bouillir que la moitié. C'est quelque chose que Cyril Lignac m'avait recommandé personnellement pendant l'émission du 'Meilleur Pâtissier'
7. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable et laisser refroidir
8. Puis réserver au frais au minimum 4 heures, idéalement une nuit

Le Polish

9. Dissoudre la Levure de Boulanger Déshydratée (5 g ou sinon 12,5 g de Levure de Boulanger

LE BABA AU RHUM DE PHILIPPE CONTICINI

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 à la suite (pas besoin de faire pointer à 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 douilles

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 douilles, on coince la poche à douilles dans la douille pour éviter que l'appareil ne sorte

27. La poche à douilles 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 douilles 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

LE BABA AU RHUM DE PHILIPPE CONTICINI

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 pâtisseries 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 : La recette est 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. La réussite d'une bonne crème fouettée est liée à une cuve et 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

LE BABA AU RHUM DE PHILIPPE CONTICINI

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

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