

Baba Mauresque
Pour 10 babas



1. **PÂTE À BABA**

500 g de pâte à baba (voir Recettes de base)

Garnir les moules. Laisser pousser environ 30 min, puis cuire environ 20 min à 180°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole.

2. **SIROP DE TREMPAGE À L'ORGEAT**

900 g d'eau
400 de sucre
200 g de sirop d'orgeat

Porter tous les ingrédients à ébullition puis laisser tiédir avant le trempage.

3. **CRÈME PÂTISSIÈRE AU PASTIS (RECETTE DE BASE POUR 1 L DE LAIT)**

1 L de lait
80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancel
100 g d'oeufs
100 g de sucre
20 ml de pastis

Délayer la préparation pour crème pâtissière avec 1/4 du lait froid. Incorporer les oeufs. Travailler au fouet pour obtenir un mélange bien lisse. Faire bouillir le reste du lait avec le sucre. Retirer du feu et tout en remuant, y verser le mélange. Porter à ébullition sans cesser de remuer puis retirer du feu. Filmer la crème et la refroidir rapidement. Après lissage, prélever la 1/2 de crème pâtissière puis ajouter le pastis.

4. **MONTAGE ET FINITION**

Poser les babas côté croustille quelques secondes dans le sirop de trempage. Retourner les babas avec une écumoire puis les laisser tremper quelques min dans le sirop. Vérifier que chaque pièce soit bien imbibée. Retirer les babas avec l'écumoire puis les laisser égoutter sur une candissoire surmontée d'une grille jusqu'à refroidissement. Déposer les babas dans des godets en plastique de taille adaptée. A l'aide d'un pinceau, napper le dessus avec du Nappage Miroir Neutre ancel légèrement chauffé au micro-onde. Répartir la crème pâtissière au pastis à la poche à douille au centre des babas puis décorer avec des fruits frais nappés de Nappage Miroir Neutre ancel.