

L'Irish Baba
Pour 10 babas



1. **PÂTE À BABA**

250 g de farine
12,5 g de levure
12,5 ml d'eau
15 g de sucre
5 g de sel
175 g d'oeufs environ
65 g de beurre fondu

Dans un pétrin, mettre la farine, la levure délayée dans l'eau tiède, le sucre, le sel et les 3/4 des oeufs puis pétrir environ 5 min en 1ère vitesse. Ajouter graduellement le reste des oeufs afin d'obtenir une pâte assez molle. Pétrir ensuite en 2ème vitesse une dizaine de min pour donner du corps à la pâte. Laisser pointer la pâte environ 1 heure. Ajouter le beurre fondu par petites quantités puis pétrir à nouveau en 2ème vitesse jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. 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 AU CAFÉ**

1 L d'eau
500 g de sucre
40 g d'Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé

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

3. **CRÈME PÂTISSIÈRE AU WHISKY (RECETTE DE BASE POUR 1 L DE LAIT OU 1 L D'EAU)**

1 L de lait
80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancel
100 g d'oeufs
150 à 200 g de sucre
10 ml de whisky

OU

400 g de Crème Pâtissière à froid ancel de votre choix
1 L d'eau froide
10 ml de whisky

Crème pâtissière à chaud : Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle. Après lissage, prélever 1/3 de crème pâtissière puis ajouter le whisky.

OU

Crème pâtissière à froid : Batta la préparation pour crème pâtissière et l'eau à grande vitesse jusqu'à obtention d'une crème lisse et homogène. Prélever 1/3 de crème pâtissière puis ajouter le whisky.

4. **CRÈME CHANTILLY À LA VANILLE**

300 ml de crème liquide à 35% M.G.
30 g de sucre
15 g de Cremfix ancel
10 g d'Arôme Naturel de Vanille Sébalcé

Au batteur à l'aide du fouet, mélanger la crème avec la moitié du sucre. Mélanger à sec le stabilisant pour crème fouettée avec le restant du sucre, puis incorporer le mélange dans la crème en fin de battage suivi de l'arôme naturel de vanille.

5. **MONTAGE ET FINITION**

Poser les babas côté croûte 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 de taille adaptée puis arroser chaque baba d'environ 5 ml de whisky. A l'aide d'un pinceau, napper le dessus avec du Nappage Miroir à froid Neutre ancel légèrement chauffé au micro-ondes. Répartir la crème pâtissière au whisky à la poche à douille au centre des babas puis dresser une rosace de crème chantilly à la vanille sur chaque baba. Décorer avec des grains de café en chocolat.