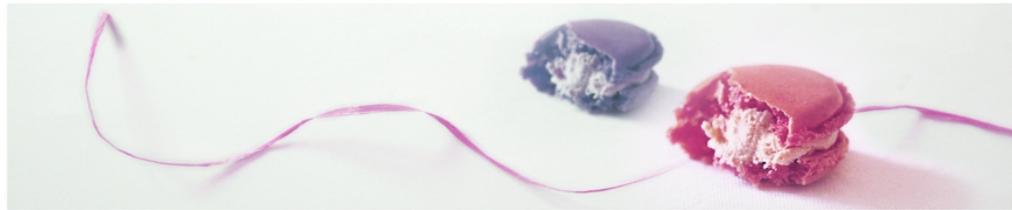


SAVARIN AUX AGRUMES



savarin aux agrumes



La pâte : 60g de lait frais entier, 30g de fleurette à 35%, 3g de sel, 15g de sucre, 16g de levure fraîche de boulanger, 200g de farine T55, 2 œufs, 60g de beurre.

Tiédir le lait et la crème aux environs de 30° y dissoudre le sel, le sucre et la levure. Verser dans le bol du robot et incorporer à la feuille la farine tamisée puis la moitié des œufs. Pétrir légèrement et ajouter le reste des œufs. Pétrir à nouveau pour obtenir une préparation lisse et brillante. Fondre le beurre. Verser dessus le beurre fondu chaud sans mélanger, couvrir d'un torchon, laisser monter si possible dans une étuve à 27/28°* pendant 25/30min jusqu'à ce que le beurre se retrouve sous la pâte. Mélanger alors quelques minutes à la maryse pour avoir un appareil lisse et homogène puis dresser dans les moules à baba éventuellement beurrés en les remplissant aux 2/3 à l'aide d'une poche à douille. Couper si nécessaire la pâte aux ciseaux à la sortie de la poche. Laisser pousser une 2ème fois 30min et enfourner dans le four préchauffé à 200° pendant 5 min puis le baisser à 180° et poursuivre la cuisson environ 20min à surveiller.

Le sirop d'agrumes frais : 500g de jus d'orange*, 225g de jus de pamplemousse, 75g de cassonade, 1 gousse de vanille, QS d'épices si l'on aime, badiane, cannelle... Faire bouillir 100g de jus d'orange avec le sucre et la vanille fendue et grattée, ajouter le reste des ingrédients froids, réserver au frais. Imbiber à froid* en versant les jus sur les babas dans un récipient adapté. Les retourner après quelques heures, conserver une nuit au réfrigérateur.

La ganache montée : 100g de chocolat de couverture Guanaja ou à défaut un chocolat à 70%, 125g de crème fleurette à 35%, 15g de miel neutre* ou sucre inverti ou moitié sucre inverti et moitié glucose + 240g de crème fleurette 35%. Porter juste à ébullition 125g de crème avec le miel, fondre le chocolat au bain-

marie et réaliser une émulsion* à la maryse en versant la crème chaude en 3 fois sur le chocolat. Ajouter les 240g de crème fleurette froide et réserver au réfrigérateur une nuit. Le lendemain, monter le mélange en chantilly onctueuse.

La finition : égoutter les babas avec précaution sur une grille puis dresser dessus la chantilly à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée, décorer à l'envi : suprêmes d'orange et chocolat par exemple.

La cuisine de Mercotte©2013
www.mercotte.fr