



NOTES SUCRÉES  
by Christophe Sedent  
PÂTISSIER - CÉRAMICISTE - GÂTEUR

## Irish babas by Christophe Sedent

INGRÉDIENTS	U	Q	PROGRESSION
<b>Pâte à babas</b>			<b>Pour 20 individuels</b>
Farine	gr	250	Délayer le lait tiède et la levure.
Œufs	gr	100	-mettre tous les ingrédients (sauf le beurre) dans un batteur
Jaunes	gr	25	Faire tourner en vitesse lente l'obtention d'une pâte homogène. Laissez corser puis ajoutez le beurre noisette.
Lait entier	gr	100	Mouler en ½ sphère silicone.
sel	gr	5	Laisser pousser 45 mn environ puis enfourner
Sucre	gr	20	Cuisson : 20 mn à 160 °C
Levure biologique	gr	10	Démouler et laisser refroidir
Beurre noisette	gr	50	
<b>Sirop d'imbibage</b>			
Café	gr	1000	Réaliser un café assez fort,
Sucre	gr	500	Mettre celui-ci dans une casserole avec le sucre,
Whisky	gr	200	Faites chauffer sans bouillir, ajoutez le whisky (de préférence irlandais). Stoppez le feu et trempez les babas.
<b>Crème infusion</b>			
lait	gr	500	Bouillir le lait et le café laissez infuser 10 mn
Café en grain arabica	gr	30	Filtrer et repeser ajuster à 500gr
Jaunes	gr	100	Puis réaliser une crème pâtissière
Sucre	gr	125	Blanchir les jaunes et le sucre et la poudre à crème
Poudre à crème	gr	45	Delayer avec le lait chaud remettre à cuire 2 mn après ébullition
Beurre	gr	75	En fin de cuisson ajouter la couverture lactée et le beurre
Couverture lactée 40%	gr	50	Refroidir rapidement.
			Lisser au fouet avant utilisation

