

Baba au rhum, la recette de Mamily, ma grand-mère adaptée au Companion

 Cooking By Cath

La version authentique et traditionnelle d'un baba au rhum utilise de la levure de boulangerie mais ma grand-mère, Mamily faisait une version accélérée avec de la levure chimique et c'est celle-ci que je vous livre aujourd'hui. Je vous rassure, le résultat est identique et bluffant !

Si vous n'aimez pas le rhum, vous pouvez réaliser un sirop de la même façon mais en remplaçant le rhum par n'importe quel autre parfum, alcoolisé ou non (vanille, eau de fleur d'oranger, jus de fruits, zeste d'agrumes, épices, ... laissez libre cours à votre imagination en fonction de vos goûts !)

☆☆☆☆☆
Soyez le premier à voter !




Préparation
30 min


Cuisson
22 min


Pause
1 h


Durée totale
1 h 52 min

 **Catégorie :** DESSERT  **Cuisine :** Française
 **Nombre :** 4 personnes

MATERIEL

- [ROBOT COMPANION](#)
- [BATTEUR](#)
- [PETRIN CONCASSEUR](#)
- [MELANGEUR](#)
- [FOUET A DOUBLE ROTATION](#) (ou à défaut le batteur)
- [ENTONNOIR Hausprofi \(Compatible Companion\)](#)
- [MOULE A SAVARIN](#) (4 grands ou 8 petits selon la taille désirée, voire 1 très grand pour en faire un unique gâteau à partager)
- [POCHE A DOUILLE Lekué Decomax](#) (facultatif)
- [GRILLE A PATISSERIE](#)
- [COUPELLES CREUSES](#) (ou ramequins - 4 ou 8 selon la taille désirée)
- [POCHE A DOUILLE + DOUILLE DECORATIVE](#) (facultatif, pour obtenir un joli visuel avec la crème fouettée)
- [ZESTEUR](#)

INGREDIENTS

Pâte à Baba :

- 80 g farine
- 50 g beurre (mou)
- 100 g sucre semoule
- 1/2 sachet [levure chimique](#)
- 30 ml lait (2 Tbsp)
- 2 œufs
- 1/2 tsp [vanille pure](#)

Sirop :

- 700 ml eau
- 200 g sucre
- 100 ml [rhum](#) (blanc ou ambré selon vos goûts)
- 1 citron bio (le zeste uniquement)

Garniture :

- 30 cl [Crème Fleurette entière \(30% MG\)](#)
- 80 g sucre glace
- 1/8 tsp [vanille pure](#)
- Fruits de saison (fraises, framboises, ananas, kiwis ...)

PRÉPARATION

Prérequis

1. Sortir le beurre du frigo afin qu'il soit bien mou.
2. Si vous avez oublié de le sortir, le couper en petits dés pour qu'il ramollisse plus rapidement.



Étape 1 – Réalisation des savarins

1. Installer le batteur dans la cuve du Companion
2. Ajouter les œufs, le sucre et la vanille
3. Fermer le couvercle et lancer le robot : vitesse 5 - 2 minutes

Étape 2

1. Mélanger soigneusement la levure avec la farine
2. Ôter le batteur et le remplacer par le pétrin concasseur
3. Ajouter le mélange farine - levure
4. Fermer le couvercle et lancer le robot vitesse 3 - 2 minutes

Étape 3

1. Ajouter le beurre bien mou coupé en petits dés
2. Fermer le couvercle et lancer le robot vitesse 5 - 2 minutes

Étape 4

1. Verser la pâte dans un saladier et laisser reposer 1h à température ambiante

Étape 5 - Réalisation du sirop

1. Pendant ce temps, nettoyer la cuve du robot et y installer le mélangeur

2. Ajouter l'eau, le zeste de citron et le sucre



3. Fermer le couvercle, ôter le bouchon et lancer le robot à 100°C - vitesse 3 - pendant 2 minutes

Étape 6

1. Ouvrir le couvercle et laisser le sirop tiédir pendant 1 à 2 minutes.

Étape 7

1. Ajouter le rhum dans le sirop.
2. Refermer le couvercle et lancer le robot : vitesse 3 - 1 minute.
3. Ouvrir le couvercle et laisser refroidir le sirop.

Étape 8 - Cuisson des savarins

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Graisser les moules à savarin (8 petits ou 4 grands)
3. Retravailler légèrement la pâte avec la spatule.
4. Répartir celle-ci dans les moules en laissant 1 cm entre la pâte et le bord du moule.

Afin de remplir facilement les moules, j'utilise un petit gadget très utile : la poche à douille Lekué Decomax (350ml)



5. Cuire les savarins au four à 180° pendant 20 minutes.



Étape 9

1. Démouler les babas et les laisser tiédir sur une grille à pâtisserie pendant 5 minutes.

Étape 10

1. Disposer les babas dans les coupelles (ou dans un plat à four pour les stocker plus facilement au frigo en attendant la dégustation) et les arroser généreusement avec le sirop refroidi.

Répartir l'intégralité du sirop dans les coupelles afin de bien imbiber les babas, ils vont s'imprégner progressivement du sirop et doubler de volume.



2. Laisser refroidir puis réserver au frais jusqu'à la dégustation.

AVANT DE POURSUIVRE :

1. Placer la cuve du Companion au frigo pendant au minimum 30 minutes (pas au congélateur à cause des contacteurs)
2. Placer le fouet à double rotation (ou à défaut le batteur) ainsi que la crème fleurette pendant 10 à 15 minutes au congélateur.
3. Assurer vous que la cuve et le fouet soient bien secs avant utilisation (attention au givre)

Étape 11 - Réalisation de la crème fouettée

1. Installer le fouet à double rotation dans la cuve (ou à défaut le batteur)

2. Ajouter la crème fleurette.
3. Verrouiller le couvercle, ôter le bouchon et lancer le robot à la vitesse 4 sans saisir de durée.
4. Lorsque le robot affiche 30 secondes, augmenter la durée à 5
5. Pour modifier la vitesse sans arrêter le robot, il suffit d'appuyer sur le bouton « Vitesse » pour que celle-ci clignote puis d'appuyer sur la touche « + » pour augmenter celle-ci.
6. A 1 minute, augmenter la vitesse à 6
7. A 1 minute 30 secondes, augmenter la vitesse à 7
8. A 2 mn, installer l'entonnoir sur l'orifice du bouchon et ajouter progressivement le sucre glace en pluie ainsi que la vanille.
9. A 2 minutes 30, augmenter la vitesse à 8
10. A partir de 3 minutes 30, surveiller la crème pour l'arrêter dès qu'elle est bien ferme.
11. Transvaser la crème dans une poche à douille et réserver au frais jusqu'à la dégustation.
12. Selon la crème utilisée et la température de la pièce, celle-ci devrait être parfaite au bout de 3mn à 3mn30 voire 4mn (ou plus longtemps si vous utilisez le batteur).

Ne pas la battre plus que nécessaire sinon elle deviendrait granuleuse et finirait pas donner du beurre (oups, je viens de vous dire comment réaliser du Beurre Maison au Companion 😊)

Étape 12

1. Sortir les babas du frigo 30 minutes avant la dégustation.
2. Préparer les fruits pour la décoration : lavage, épluchage et découpage selon les fruits choisis.
3. Garnir les babas avec la crème fouettée.
4. Décorer avec les fruits et servir aussitôt



