

BABA PINACOLADA

Pour 8 personnes

Fait par : BO

Le : 20 décembre 2017

Source recette : <http://lamagnere.over-blog.com/2016/10/baba-pinacolada.html>



1. PATE A BABA

- 200g Farine T45
- 12g Sucre semoule
- 4g sel fin
- 12g levure de Boulanger
- 2 œufs
- 100g de lait entier
- 100g de beurre
-

Mélanger le lait et la levure,
Au batteur muni de la feuille mélanger la farine avec le sucre semoule et le sel fin.
Ajouter graduellement les œufs, le lait et la levure, donner un peu de corps en pétrissant à grande vitesse 5 à 8 min, puis ajouter enfin le beurre en morceaux bien froid, pétrir encore environ 5min. Mouler directement dans les « Flexipan savarin » de 6 cm de diamètre, laisser pousser 10min et cuire au four ventilé à 180°C, pendant environ 25 à 30 min.

2. SIROP IMBIBAGE PINA COLADA

- 900g d'eau
- 400gr Sucre cassonade

- 50g de Rhum blanc
- 50g de Malibu coco
- 200g Purée d'ananas
- 1/2 gousse de vanille
- 1 zeste citron vert

Dans une casserole chauffer ensemble l'eau le sucre cassonade, la purée d'ananas, la gousse coupé en 2 dans la longueur et gratté, le zeste de citron vert préalablement lavé, après ébullition ajouter le rhum et le Malibu.

3. CREME CHANTILLY COCO

- 500g crème liquide 35%MG
- 1 gousse de vanille
- 100g de crème de coco non sucrée
- 10g de Malibu coco
- 100g mascarpone
- 60g de sucre glace
-

Réaliser une crème chantilly avec tous les ingrédients.

4. MONTAGE

Tremper les savarins dans le sirop à environ 60°C, les napper avec un nappage ananas fondu, zester un citron vert dessus, dresser à la poche à douille cannelé une rosace de crème chantilly coco.