

## IRISH'BABA

Pour 10 babas



### 1. **PÂTE À BABA**

500 g de pâte à baba (voir Recettes de base)

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)**

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

10 ml de whisky

Délayer la préparation pour crème pâtissière avec 1/4 de lait froid. Incorporer les oeufs. Travailler au fouet pour obtenir un mélange bien lisse. Faire bouillir le reste du lait avec le sucre. Retirer du feu et tout en remuant, y verser le mélange. Porter à ébullition sans cesser de remuer puis retirer du feu. Filmer la crème et la refroidir rapidement. Après lissage, 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 Kremfix 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 crouste 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 en plastique 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 Neutre ancel légèrement chauffé au micro-onde. 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.