



Kiwi



Baba parfumé au kiwi de l'Adour

«Adour» kiwi rum baba

Baba parfumé au kiwi de l'Adour

«Adour» kiwi rum baba

PÂTE À BABA

Farine T55	225g
Farine T45	225g
Sucre semoule	34g
Sel	10g
Levure	15g
Lait entier	200g
Jaunes d'œufs	135g
Blancs d'œufs	180g
Beurre fondu tiède	105g

Au robot coupe, mettre la farine, le sel, le sucre et la levure. Ajouter les œufs. Mixer en 1ère vitesse, ajouter le lait progressivement et finir par le beurre. Laisser pointer 1 heure et rabattre. Pocher en flexipan demi-sphères à mi-hauteur puis mettre un coup de vaporisateur d'eau dessus. Laisser pousser jusqu'en haut du moule. Vaporiser de nouveau avant cuisson. Cuire à 200°C pour colorer puis à 180°C (12 minutes de cuisson en tout).

SIROP D'IMBIBAGE

Eau	200g
Sucre	60g
Purée de fruit de la passion PONTHER	30g
Gingembre	12g
Bâton de citronnelle	1
Gousse de vanille	1
Rhum ambré	10g

Faire bouillir tous les ingrédients ensemble et laisser infuser 12 heures.

CRÈME À LA VANILLE

Lait	300g
Chocolat blanc	250g
Gousse vanille de Tahiti	1
Gélatine de bœuf	9g
Crème liquide	300g
Mascarpone	100g

Faire bouillir le lait avec la vanille. Mettre le chocolat blanc et la gélatine ramollie dans un bac. Verser le lait infusé chaud au chinois étamine sur le le mélange chocolat blanc et gélatine. Mixer. Laisser refroidir et ajouter la crème et le mascarpone. Mixer et mouler en flexipan savarin.

GELÉE DE KIWI

Purée de kiwi PONTHER	155g
Sucre inverti	25g
Sucre semoule	20g
Pectine NH	2g

Chauffer la purée de kiwi PONTHER avec le sucre inverti, ajouter le mélange sucre semoule et pectine, bouillir et mouler en flexipan savarin.

PURÉE DE KIWI

Purée de kiwi PONTHER

DRESSAGE

Imbiber les babas avec le sirop chaud directement dans les flexipan afin qu'ils ne se déforment pas. Garnir une assiette creuse de purée de kiwi. Déposer le baba imbibé légèrement tiède et finir avec la crème vanille et la gelée de kiwi. Déposer au centre du savarin un point de nappage fraise. Saupoudrer de sucre vanille.

BABA PASTRY

T55 flour	225g
T45 flour	225g
Caster sugar	34g
Salt	10g
Yeast	15g
Whole milk	200g
Egg yolks	135g
Egg whites	180g
Warm melted butter	105g

In a mixer, put the flour, salt, sugar and yeast. Add the eggs. Blend at a slow speed, slowly adding the milk and finally the butter. Leave to rest for 1 hour then beat again. Pipe into flexipan half-circles, half-way up, then spray with water. Leave to rise all the way up the mould. Spray again before cooking. Bake at 200°C to colour and then 180°C (12 minutes in total).

SOAKING SYRUP

Water	200g
Sugar	60g
PONTHER passion fruit purée	30g
Ginger	12g
Stick of lemongrass	1
Vanilla pod	1
Gold rum	10g

Boil all the ingredients together and leave to infuse for 12 hours.

VANILLA CREAM

Milk	300g
White chocolate	250g
Tahitian vanilla pod	1
Beef gelatine	9g
Single cream	300g
Mascarpone	100g

Boil the milk with the vanilla. Put the white chocolate and softened gelatine in a bowl. Pass the hot infused milk through a chinois over the chocolate. Blend. Leave to cool then add the cream and the mascarpone. Blend and mould in a Savarin flexipan.

KIWI JELLY

PONTHER kiwi fruit purée	155g
Invert sugar	25g
Caster sugar	20g
Pectin NH	2g

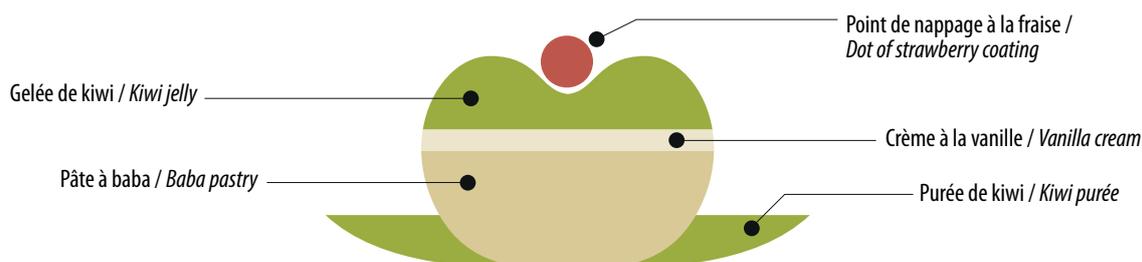
Heat through the PONTHER kiwi purée with the invert sugar, add the caster sugar and pectin, bring to the boil and pour into the Savarin flexipan.

KIWI PUREE

PONTHER kiwi purée

ASSEMBLY

Soak the babas in hot syrup in the flexipans so they don't lose their shape. Dress a deep dessert dish with kiwi purée. Place the warmed and soaked baba on top and finish with vanilla cream and the kiwi jelly. Place a dot of strawberry coating in the middle of the Savarin. Sprinkle with vanilla sugar.



Kiwi de l'Adour 100%
Kiwi from Adour

Origine
France (Adour)
Gamme Signature