Baba-coing - Boîte gourmande

Patrick Bovon

Le Duo Créatif
Grand Rue 19
1814 La Tour-de-Peilz

Natifs de la Riviera et passionnés de pâtisserie, Nadège Bonzon et Patrick Bovon ont créé le Duo Créatif en 2014. Aujourd'hui entourés d'une équipe de 20 personnes, ils peuvent laisser parler leur créativité et leur savoir-faire. Depuis ses débuts, Le Duo Créatif réalise ses créations en se basant sur les « trois E » : Esthétique, Équilibre et Émotion. Trois points forts qui viennent s'ajouter au respect des matières premières, en travaillant avec des produits de saison et de qualité, proposés par des artisans locaux.

INGRÉDIENTS

Le baba

35 gr de crème 35 %
70 gr de lait entier
3 gr de sel
13 gr de sucre cristal
9 g de levure boulangère
100 gr d'oeufs entier
220 gr de farine fleur
65 gr de beurre laitier fondu
2 x le zeste d'orange
QS Safran

La Crème double allégée

500 gr de crème double
80 gr de lait entier

PRÉPARATION

Le Baba

- Mélanger et chauffer à 30 °C le lait, la crème, le sel, le sucre et le safran. Puis ajouter la levure dans ce mélange chaud.
- Ajouter la farine au mélange puis les oeufs et les zestes d'orange. Verser délicatement le beurre fondu (35°C).
- Pétrir la pâte, jusqu'à obtenir une consistance homogène puis la pocher dans les moules souhaités. Couvrir.
- Laisser lever la pâte ? 40 min dans un endroit humide et chaud.
- Cuisson ? 18 min à 200°C (Tirage Fermé)

Crème double allégée

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Baba-coing - Boîte gourmande

50 g de sucre glace
2 Gousses de vanille de Bora-Bora

Brunoise et confit de coing

1000 gr de coing (préalablement épluchés, cuits et coupés en brunoise)
150 gr de sucre cristal
1x jus de citron jaune

Sirop au cidre

500 gr d'eau
500 gr de cidre artisanal
500 gr de sucre cristal
3x orange en quartier
Safran

- Mélanger délicatement tous les ingrédients avec une spatule.

Brunoise et confit de coing

- Réserver une partie de la brunoise de coing (200 gr) pour apporter de la gourmandise au dessert.
- Avec le solde de la brunoise réaliser un confit.
- Mixer, chauffer puis ajouter le sucre et le jus de citron.

Sirop au cidre

- Chauffer le tout à 45°C puis imbiber les babas.

Montage du dessert

- Dans une petite boîte en pin, dresser dans le fond de la crème double puis de la brunoise de coing.
- Déposer le baba puis dresser en alternance la crème double et le confit de coing.
- Selon vos envies !
- Décorer avec des petites pousses et de la brunoise de coing.

Bonne dégustation !