

RECETTE DE JULIEN DUGOURD

Baba

Recette en 7 étapes

CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA

1 Pâte à Baba

Farine	200g	36,2 %	Pétrir. Mouler.
Levure	13g	2,3 %	Faire pousser.
Miel	15g	2,7 %	Cuire environ 45 minutes à 150°C.
Vanille	1g	0,1 %	Sécher à 180°C.
Sel	3g	0,5 %	Imbiber.
Beurre	70g	12,6 %	
Œufs	250g	45,2 %	
Total	552g	100%	

2 Sirop Cacao

Eau	500g	74,0 %	Porter à ébullition.
Sucre	175g	25,9 %	
CACAO POUDRE 22/24%	0g	0,0 %	
Total	675g	100%	

3 Mousse Chocolat

Lait	175g	24,0 %	Porter à ébullition le lait.
Gélatine masse	19g	2,6 %	Coller à chaud avec la gélatine.
Chocolat noir TANNEA 70%	200g	27,4 %	Verser en trois sur la couverture noire TANNEA® 70%.
Crème montée	335g	45,9 %	Incorporer délicatement sur la crème montée
Total	729g	100%	

4 Crumble Chocolat

Beurre	315g	26,4 %	Travailler le beurre au batteur.
Sucre glace	150g	12,5 %	Ajouter le reste des ingrédients.
Cassonade	150g	12,5 %	Cuire 7 minutes à 160°C.
Poudre d'amande	190g	15,9 %	
Farine	190g	15,9 %	
CACAO POUDRE 22/24%	190g	15,9 %	
Sel	6g	0,5 %	
Total	1191g	100%	

5 Sauce Chocolat

Lait	60g	11,3 %	Porter le lait et le glucose à ébullition.
Glucose	15g	2,8 %	Verser sur la couverture noire MADONG® 70%.
Chocolat noir MADONG 70%	155g	29,2 %	Verser sur le lait, mixer, chinoiser.
Lait	300g	56,6 %	
Total	530g	100%	

6 Chantilly

Crème liquide	200g	90,4 %	Monter la chantilly très mousseuse.
Sucre glace	20g	9,0 %	
Gousse vanille	1g	0,4 %	
Total	221g	100%	

7 Opaline

Sucre	375g	54,5 %	Faire un caramel blond avec le sucre et le glucose.
Glucose	125g	18,1 %	Ajouter la pure pâte et le beurre.
PURE PÂTE EXTRA	125g	18,1 %	Couler sur Silpat® et laisser refroidir.
Beurre	62g	9,0 %	Mixer.
Total	687g	100%	