

Recette

Mama Baba

Miquel Guarro
Chef ambassadeur B Fruit Collective,





Recette Mama Baba

Par Miquel Guarro

Purée de pêche blanche
Les vergers Boiron
sans sucres ajoutés

Purée de citron vert
Les vergers Boiron
sans sucres ajoutés

Purée de pêche sanguine
Les vergers Boiron
sans sucres ajoutés



PÂTE À BABA

Moules demi-sphères de 3 cm de diamètre. Recette pour 75 pièces.

Farine de gruau	150 g
Levure fraîche	12 g
Fleur de sel	1,5 g
OÙufs frais.....	75 g
Lait entier.....	15 g
OÙufs.....	70 g
Beurre 82 % M.G.....	55 g
Miel toutes fleurs	25 g

Tamiser la farine et la placer dans la cuve du batteur avec la levure et le sel.
Ajouter le lait et une première partie des œufs. Pétrir 12 minutes à vitesse moyenne jusqu'à obtention d'une pâte homogène et élastique.
Incorporer le reste des œufs petit à petit en continuant de pétrir.
Chauffer le beurre avec le miel à 45 °C.
Verser sur la pâte et pétrir jusqu'à absorption complète.
Filmer la pâte et laisser reposer 30 minutes à température ambiante.
Dresser environ 5 g de pâte par moule à l'aide d'une poche.
Laisser fermenter 15 à 20 minutes à température ambiante.
Cuisson : 160 °C – 30 minutes – tirage ouvert.
Laisser refroidir et couper l'excédent si nécessaire.

SIROP PÊCHE BLANCHE & RHUM

Eau minérale.....	300 g
Sucre	100 g
Purée de pêche blanche	200 g
Purée de citron vert	100 g
Rhum Havana 7.....	55 g

Porter à ébullition l'eau avec le sucre.
Retirer du feu, ajouter les purées.
Ajouter le rhum.
Laisser refroidir à 60 °C.
Imbiber les babas pendant 24 h.

GELÉE DE PÊCHE SANGUINE

Moules sphériques de 2,5 cm. Recette pour 60 pièces.

Sucre	30 g
Pectine N.H.....	2 g
Purée de pêche sanguine	175 g
Purée de citron vert	30 g
Masse de gélatine	30 g

Mélanger le sucre et la pectine à sec.
Verser en pluie sur la purée de pêche chaude, porter à ébullition.
Ajouter la purée de citron vert et redonner un bouillon.
Ajouter la gélatine, bien dissoudre.
Couler en moules et congeler.

SORBET PÊCHE BLANCHE

Recette pour 1 litre de sorbet.

Eau minérale.....	130 g
Glucose atomisé.....	45 g
Dextrose.....	45 g
Sucre	60 g
Stabilisant pour sorbet.....	2 g
Purée de pêche blanche	518 g
Pêche sanguine	70 g
Purée de citron vert	130 g
Zeste de citron vert	1 u

Mélanger à sec les sucres et le stabilisant.
Chauffer l'eau à 40 °C, incorporer les poudres en pluie en fouettant.
Porter à ébullition.
Refroidir à 40 °C, ajouter les purées et le zeste.
Maturation : 24 h au réfrigérateur.
Turbiner, réserver à -16 °C.

GANACHE MONTÉE PÊCHE SANGUINE & THÉ JASMIN

Recette pour 500 g de ganache.

Crème 35 % M.G.....	260 g
Thé au jasmin.....	5 g
Purée de pêche sanguine	110 g
Sucre inverti.....	10 g
Sel.....	0,5 g
Masse de gélatine 1/5	15 g
Chocolat blanc 33 %.....	100 g

Infuser la crème avec le thé à froid pendant 24 h.
Filtrer et compléter la perte de poids.
Chauffer la purée avec le sucre inverti et le sel à 60 °C, puis ajouter la gélatine.
Fondre le chocolat et émulsionner avec la purée.
Incorporer la crème infusée en filet en mixant au mixeur plongeant.
Réserver 24 h au froid.
Monter jusqu'à obtention d'une texture onctueuse.

COEURS DE PÊCHE SANGUINE

Pulpe de pêche sanguine	200 g
Sucre	55 g
Isomalt	55 g
Agar-agar.....	1 g

Mélanger tous les ingrédients, porter à ébullition.
Cuire à feu doux 5 minutes.
Refroidir dans un récipient, mixer.
Étaler en forme de cœur à l'aide d'un pochoir.
Séchage : 60 °C – 4 h – tirage ouvert – ventilation maximale.
Conserver dans une boîte hermétique.

CRUMBLE CITRON VERT

Farine.....	80 g
Sucre	80 g
Beurre.....	80 g
Poudre d'amande	80 g
Zeste de citron vert	1 u

Crémer légèrement le beurre, puis ajouter les poudres et le zeste.
Former un boudin, filmer et réserver au frais.
Râper le crumble sur silpat.
Cuisson : four ventilé – 160 °C – 16 minutes – 0 % humidité.
Refroidir.

Montage

Déposer une cuillère de ganache montée au centre de l'assiette.
Former un creux avec la cuillère.
Répartir 5 babas et 5 boules de gelée.
Ajouter quelques morceaux de crumble de manière irrégulière.
Réaliser une quenelle de sorbet et la placer au centre.
Terminer avec les cœurs et les pousses de shiso.



Cultivons l'excellence fruit



www.les-vergers-boiron.com



@les_vergers_boiron



Les vergers Boiron

LES VERGERS BOIRON

1 rue Brillat Savarin
26300 Châteauneuf-sur-Isère
France

LES VERGERS BOIRON AMERICAS

Boiron Americas Inc.
28-07 Jackson Avenue
5th Floor, Long Island City
NY 11101

LES VERGERS BOIRON UK

Boiron UK Limited,
Becket House,
1 Lambeth Palace Road,
London, SE1 7EU
England

LES VERGERS BOIRON ASIA

Boiron Freres SAS Unit J,
26/F, N°56-52 TsunYip St Kwun Tong
Hong-Kong