



RELAX

Relax

François Galtier



I. CHAPEAU EN PÂTE SUCREE

- Farine T55 500 g
- Sucre glace 200 g
- Poudre d'Amande 70 g
- Sel 2 g
- Beurre 280 g
- Œuf 100 g
- Œuf (dorure) SQ

Mélanger toutes les poudres avec le beurre en cubes froid jusqu'à l'obtention d'une texture sablée, puis ajouter les œufs pour lier les poudres. Laisser refroidir et mouler dans un moule silicone à cordelette. Mettre un moule silicone à demi-sphère Ø7cm à l'envers et couvrir le dôme avec la cordelette en pâte sucrée. Mettre aussi un moule silicone Cupole à l'envers et couvrir avec la cordelette en pâte sucrée en laissant un trou Ø7cm au milieu. Cuire environ 14 min à 160°C en four ventilé, puis appliquer la dorure sur toute les surfaces et coller les éléments pour donner la forme du chapeau en utilisant la dorure comme de la colle.

Cuire encore 3 min à la même température pour cuire la dorure.

II. PÂTE A BABA (pour environ 50 babas)

- Farine T55 300 g
- Sucre 25 g
- Sel 4 g
- Levure Fraîche 20 g
- Œuf 150 g
- Crème Fraîche 35% 100 g
- Lait Entier 100 g
- Beurre 100 g

Mélanger tous les ingrédients sauf le beurre en 2^{ème} vitesse à l'aide de la feuille pendant 4 min, jusqu'à ce que le réseau de gluten soit bien. Faire fondre le beurre et le verser sur la pâte. Laisser la pâte pousser le beurre sur les côtés en gonflant et mélanger de nouveau pendant 1 min. Pocher environ 15g de pâte par moule silicone demi-sphère Ø5cm et laisser pousser à 28°C. Lorsque le volume a doublé, cuire environ 18 min à 160°C for ventilé. Laisser refroidir démoulé sur grille et couper la partie bombée supérieur à 1,7cm de hauteur pour être plate.

III. JUS PINA COLADA (pour environ 50 babas)

- Sucre 80 g
- Eau 400 g
- Purée d'Ananas SICOLY® 600 g
- Purée de Coco (Lait) SICOLY® 300 g
- Rhum Blanc 30 g

Faire un sirop avec le sucre et l'eau et verser sur les purées. Ajouter le rhum juste avant d'utiliser. Tremper les babas cuits dans le jus froid jusqu'à ce qu'ils ne puissent plus absorber de jus (comme une éponge), puis retirer du jus et placer dans un moule silicone demi-sphère Ø7cm avant de congeler.

IV. CREMEUX MARTINIQUE (pour environ 50 babas)

- Purée Martinique SICOLY® 140 g
- Beurre 300 g
- Gélatine Masse (1/5) 90 g
- Chocolat Blanc 30% 700 g
- Purée Martinique SICOLY® 800 g

Chauffer la première purée avec le beurre et la gélatine masse, verser sur le chocolat pour le faire fondre et faire une belle émulsion, puis ajouter la dernière purée à 15-20°C. Laisser cristalliser au réfrigérateur pendant la nuit.

V. FRUITS MACERES (pour environ 50 babas)

- Mangue Fraîche en cubes 600 g
- Ananas Frais en cubes 600 g
- Gousse de Vanille 2 pc
- Zeste de Citron Vert 6 g

Mélanger tous les ingrédients et conserver au réfrigérateur.

VI. DECORATION

- CHOCODECOR Brun SQ
- Zeste de Citron Vert SQ

Étaler le chocodecor pour couper des bandes pour faire le ruban.

VI. MONTAGE

Pocher 35g de crèmeux cristallisé dans un moule silicone demi-sphère Ø7cm et pousser le baba congelé à l'intérieur pour faire ressortir le crèmeux sur les côtés du baba, puis congeler.

Coller le ruban sur le chapeau, démouler le crèmeux, placer dans le chapeau en pâte sucrée, et recouvrir la partie visible du baba avec les fruits macérés.

Décorer avec quelques zestes de citron vert.





I. SUGAR DOUGH HAT

- Flour T55 500 g
- Icing Sugar 200 g
- Almond Powder 70 g
- Salt..... 2 g
- Butter 280 g
- Egg 100 g
- Œuf (egg wash) SQ

Mix all powders with cold butter in cubes until getting sandy texture, then add egg to link the powders. Let cooling down and mold in silicon mold of rope. Place half-sphere silicon mold Ø7cm upside down and cover the dome with rope made from dough. Place also Cupole silicon mold upside down and cover with rope made from dough keeping a hole Ø7cm in middle. Bake around 14 min at 160°C in ventilated oven then brush egg wash on all surfaces and stick the 2 elements together like a hat using egg wash as a glue. Bake again 3 min same temperature to bake egg wash.

II. BABA DOUGH (for around 50 babas)

- Flour T55 300 g
- Sugar 25 g
- Salt 4 g
- Fresh Yeast 20 g
- Egg 150 g
- Fresh cream 35% 100 g
- Whole milk 100 g
- Butter 100 g

Mix all ingredients except butter with paddle 2nd speed for 4 min, until you get a nice gluten network. Melt the butter and pour on the dough. Let the dough push the butter on the side by growing and mix again with butter 1min. Pipe around 15g per half-sphere silicon mold Ø5cm and let proof at 28°C. When the volume double bake around 18min at 160°C in ventilated oven. Let cooling down unmolded on grill and cut the top part at h1,7cm to be flat.

III. PINA COLADA JUICE (for around 50 babas)

- Sugar 80 g
- Water 400 g
- Pineapple Puree SICOLY® 600 g
- Coconut Puree (Milk) SICOLY® 300 g
- White Rum 30 g

Make a syrup with sugar and water and pour on purees. Add the rum just before using. Dip baked babas in cold juice until they can't absorb anymore juice (like a sponge), then take out of the juice and place in half-sphere silicon mold Ø7cm before freezing.

IV. MARTINIQUE CREAMY (for around 50 babas)

- Martinique Puree SICOLY® 140 g
- Butter 300 g
- Gelatin Mass (1/5) 90 g
- White Chocolate 30% 700 g
- Martinique Puree SICOLY® 800 g

Warm up first puree with butter and gelatin mass, pour on chocolate to melt the chocolate and make a nice emulsion, then add last puree at 15 to 20°C. Let Crystalize in refrigerator overnight.

V. MACERATED FRUITS (for around 50 babas)

- Fresh Mango in cubes 600 g
- Fresh Pineapple in cubes 600 g
- Vanilla Bean 2 pc
- Lime zest 6 g

Mix all together and keep in refrigerator.

VI. DECORATION

- Brown CHOCODECOR SQ
- Lime zest SQ

Roll out chocodecor to cut bands to make the ribbon.

VI. MONTAGE

Pipe 35g of crystallized creamy into half-sphere silicon mold Ø7cm and push the frozen baba inside until the creamy is getting up on the side of the baba, then freeze.

Stick the ribbon to the hat. Unmold the creamy, place into the hat in sugar dough, and cover the visible baba with macerated fruits. Decorate with some lime zests.

