

Bababoules meringuées framboise

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :	28 min
Cuisson :	25 min
Coût :	1
Difficulté :	2
Nombre de personnes :	12

[signaler un problème](#)

INGRÉDIENTS

Pour la crème framboise

1 feuille de gélatine* (2,5 g) 2 oeufs 200 g de sucre cristallisé 50 g de beurre 200 g de framboises surgelées
1 c. à s. de fécule de maïs (maïzena) la gélatine* hydratée et essorée

Pour la pâte à baba express

100 g de beurre doux 150 g de sucre cristallisé 300 g de farine de blé T55 5 pincée(s) de bicarbonate de soude 5 oeufs
60 g de lait entier

Pour le sirop d'imbibage

400 g d'eau 200 g de sucre cristallisé 50 g de sirop de framboises

Pour la meringue suisse

100 g de sucre cristallisé 60 g de blancs d'œufs, 10 g de sucre cristallisé

Pour le dressage

15 framboises fraîches 15 petites feuilles de menthe

PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
POUR LA CRÈME FRAMBOISE					
Réhydrater la feuille de *gélatine 10 minutes dans de l'eau froide				0	
Placer les 2 oeufs et le sucre cristallisé dans le bol. Mélanger 1 minute - vitesse 3.		1 min		3	
Ajouter le beurre coupé en petits cubes, les framboises, la fécule de maïs. Cuire 5 minutes - 90°C - vitesse 3. (sans verre doseur)		5 min	90 °C	3	
Ajouter la gélatine* hydratée et essorée, lisser par 2 tours - fonction Turbo.					2T
Vider dans le petit Flexipan Plat et laisser refroidir.				0	

POUR LA PÂTE À BABA EXPRESS

PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
Préchauffer le four à 180/200°C (Twin Convection: four bas CT 190°C + sole) . Placer les moules sur la plaque alu perforée. Ajouter le beurre et faire fondre 1 minute 30 - 50°C - vitesse 2. (sans verre doseur)		1 min 30 sec	50 °C	2	
Ajouter le sucre, la farine T55, le bicarbonate de soude, les oeufs et le lait. Mélanger 2 minutes - vitesse 6.		2 min		6	
Verser dans les moules en laissant 1 cm du bord haut. Cuire 25 minutes à 190°C (selon four)-(twin convection: four bas CT + sole). A la sortie du four, laisser refroidir avant de démouler (le temps de préparer le sirop).				0	
POUR LE SIROP D'IMBIBAGE					
Verser l'eau, le sucre et le sirop. Cuire 12 minutes - 140°C - vitesse 2. (sans verre doseur) ou à la casserole à 118°C.		12 min	140 °C	2	
Verser sur les babas démoulés et placés dans un plat creux. Les laisser boire le sirop. Réserver.				0	
POUR LA MERINGUE SUISSE					
Poser le pichet verseur sur le bol, peser le sucre fin. Réserver				0	
Placer le fouet sur les lames. Verser les blancs d'œufs et le sucre. Battre 1 minute - vitesse 4. (sans verre doseur)		1 min		4	
					
Verser le sucre en pluie le temps de la 1ère minute. Cuire en tout 4 minutes - 40°C - vitesse 5. (sans verre doseur)		4 min	40 °C	5	
					
Refroidir le bol en le passant sous l'eau froide. Essuyer. Continuer la phase de refroidissement 1 minute 30 - vitesse 4. (sans verre doseur) NOTA BENE: le ventilateur peut se mettre en route.		1 min 30 sec		4	
					
Mettre la meringue dans la poche à douille, douille décor cannelé.				0	
POUR LE DRESSAGE					
Pour réaliser la cavité centrale pour y cacher la crème framboise (biscuits imbibés), réaliser une entaille circulaire au centre sur 1 cm à 1,5 cm de profondeur avec un couteau scie ou un découpoir uni de 35 mm en tournant. Avec le couteau scie, faire une petite entaille latérale et faire glisser sans toucher les bords pour couper le cylindre de pâte. Retirer le morceau de pâte.				0	

PRÉPARATION

Accessoires

Durées

°C

Vitesse

Turbo ou
pétrissage

Mettre la crème framboise dans la cavité. Dresser la meringue suisse et la brûler au chalumeau. Poser une framboise et une petite feuille de menthe au sommet.

0