

BABA AU RHUM, GANACHE CHOCOLAT CARAMEL, POIRE ET CHANTILLY

1

Origine & Histoire du Baba

Inventé pendant la première moitié du XVIIIe siècle, c'est au gourmand roi de Pologne Stanislas Leszcynski, installé dans l'actuelle Meurthe-et-Moselle que l'on doit l'invention du Baba au rhum.

L'histoire d'un Kouglof trop sec que son pâtissier, le talentueux sieur Stohrer, arrosa d'un vin liquoreux est désormais célèbre.

L'appellation "Baba" vient du Polonais signifiant "vieilles femmes".

Le pâtissier s'installe à Paris et fait découvrir ce gâteau au reste du monde.

Baba et Savarin ?

Un savarin est un gâteau moelleux et aéré que l'on trouve le plus souvent sous la forme de couronne. Son nom lui a été donné en 1845 par ses créateurs, les frères Julien, pâtissiers parisiens du Second Empire, en hommage au célèbre gastronome et écrivain français Brillat-Savarin. On le sert, généralement garni de crème fouettée ou pâtissière. Il est appelé baba au rhum lorsqu'il est imbibé d'un sirop parfumé au rhum,

2

Les + de Popotte

Les plus de Popotte :

- Le chocolat zéphyr caramel cacao barry peut être remplacé par un autre chocolat.

-Perso, j'ai divisé les quantités en 2 pour faire deux sirop : un avec rhum et l'autre sans (pour les enfants ou les gens qui n'aiment pas le rhum). Dans ce cas, mettre 18.5 g de rhum et non 37 g sous peine d'être pompette !!!

-Ne surtout pas stockés vos décors en caramel au frigo sous peine que tout se liquéfie... Et ouais le sucre ça n'aime pas l'humidité...

-Si vous préparez vos babas à l'avance, dressez au dernier moment la chantilly (sinon elle sera raplapla) ainsi que vos décors au caramel, pour ne pas qu'il reprenne l'humidité de la chantilly.