

BABA AU RHUM



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
PÂTE		
Yumgo <i>ENTIER POUDRE</i>	47	5,7
Eau (pour hydrater la poudre)	266	32,4
Lait ou lait végétal	24	2,9
Miel ou sucre inverti	15	1,8
Sel	3	0,4
Beurre ou margarine	108	13,1
Farine	300	36,5
Levure de boulanger	12	1,5
Huile de tournesol	47	5,7
Total	822	100,0
SIROP		
Eau	1100	61,2
Sucre	440	24,5
Vanille	-	-
Rhum brun	257	14,3
Total	1797	100,0

BABA AU RHUM



PROCESSUS

- Mélanger Yumgo Entier poudre et l'eau pour la réhydrater.
- Ajouter tous les ingrédients avec seulement la moitié du Yumgo entier réhydraté dans le bol équipé d'une feuille. Commencer à vitesse lente puis augmenter à vitesse moyenne jusqu'à ce que la pâte se détache du bol.
- À faible vitesse, ajouter le reste du Yumgo entier réhydraté en 4 ou 5 fois, en laissant la pâte absorber le liquide après chaque ajout. Mélanger jusqu'à ce que la pâte se détache de la paroi du bol (jusqu'à l'obtention d'un réseau glutineux).
- Laisser reposer 30 minutes à température ambiante.
- Dégazer et déposer 25 g dans un moule en silicone.
- Mettre dans une chambre de pousse à 25°C jusqu'à ce que la pâte ait triplé de volume.
- Cuire 15 min à 180°C dans un moule en silicone avec un plateau sur le dessus.
- Démouler et cuire encore 10 minutes à 180°C jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Laisser refroidir.
- SIROP : faire bouillir l'eau, le sucre et la vanille. Couvrir et laisser infuser. Quand le mélange est refroidi, ajouter le rhum.
- Laisser tremper toute la nuit au réfrigérateur.
- Démouler et décorer.



CONSEILS

- Remplacer le rhum par du cointreau et infuser le sirop avec des écorces d'orange.
- Le beurre doit être pommade.