

Entre experts de la pâtisserie

**Jean
Ducourtieux**
depuis 1955

Mini baba au miel



Réalisé avec :

Mini Baba caissette pur beurre
PCB : 240 – Réf. : 689305



Ingrédients :

- 4 Mini Babas caissette pur beurre
- 40g de confiture de framboises
- QS de noix, d'écorces d'orange et de pistaches

Pour le sirop rouge :

- 350g d'eau
- 125g de sucre
- QS colorant rouge

Pour la crème fouettée au miel :

- 100g de crème fouettée
- 15g de miel

Imbiber le baba :

- Chauffer l'eau, le sucre et le colorant rouge à 80°C
- Déposer le baba dans le sirop rouge pour l'imbiber
- Égoutter le ensuite sur une grille
- Déposer le baba dans une caissette ou une assiette

La crème fouettée au miel :

- Monter la crème avec le miel

Montage :

- Déposer 10g de confiture de framboises dans le creux du baba
- Pocher dedans la crème fouettée au miel
- Décorer les savarins de noix, d'écorces d'orange et de pistaches

4 Mini babas

Préparation : 15 min

Difficulté : ★☆☆



Suggestion de présentation :

Pour accompagner un café, un café gourmand ou pour réaliser un plateau de mignardises pour vos buffets sucrés.



Astuce du chef :

Vous pouvez laissez libre cours à votre créativité en remplaçant la crème caramel par une crème vanille, une crème chantilly ou une crème aux fruits selon vos préférences.