



Petits gâteaux
Babas au limoncello



3h05 **40 min** **25 min** **2h** **531**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

**Ingrédients pour la pâte
à baba**

250 g **Farine**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
20 g **Sucre semoule**
100 g **Beurre**
5 cl **Lait demi-écrémé**
10 g **Levure de
boulangier**
5 g **Sel**

**Ingrédients pour la
crème pâtissière**

25 cl **Lait demi-écrémé**
30 g **Maïzena**
35 g **Sucre semoule**
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 **Gousse(s) de vanille**

**Ingrédients pour le sirop
au limoncello**

30 cl **Eau**

Étape 1

Préparation de la pâte à baba

- 1 Réhydrater la levure de boulanger dans un bol avec le lait tiède pendant 10 minutes.
- 2 Dans un saladier, verser la levure délayée, la farine, le sucre et le sel.
- 3 Pétrir en vitesse lente à l'aide d'un batteur et incorporer les œufs un à un.
- 4 Pétrir ensuite la pâte en vitesse moyenne jusqu'à ce qu'elle se décolle des parois.
- 5 Ajouter le beurre coupé en petits morceaux, mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.
- 6 Verser la pâte dans les moules à savarin, recouvrir de film alimentaire et laisser gonfler à température ambiante pendant 2 heures.

Étape 2

Préparation de la crème pâtissière

- 1 Couper la gousse de vanille en deux à l'aide d'un couteau d'office, la gratter pour récupérer les graines de vanille.
- 2 Verser le lait dans une casserole avec la vanille et les

graines. Porter doucement à ébullition en remuant de temps en temps à l'aide d'une cuillère en bois.

- 3 Pendant ce temps, verser les jaunes d'œufs et le sucre dans un saladier. Mélanger vivement à l'aide d'un fouet pour blanchir les jaunes.
- 4 Ajouter la maïzena et fouetter de nouveau.
- 5 Ôter la gousse de vanille, verser le lait chaud dans le saladier sans cesser de fouetter.
- 6 Reverser le mélange dans la casserole et faire épaissir sur feu moyen. Laisser refroidir la crème.
- 7 Insérer ensuite une douille unie dans une poche à douille puis la garnir de crème à l'aide d'une maryse. Réserver au réfrigérateur.

150 g **Sucre semoule**
7 cl **Limoncello**
1 **Citron(s)**

Ingrédients pour le dressage

1 **Citron(s)**

Étape 3

Préparation du sirop à baba

- 1 Prélever les zestes du citron à l'aide d'un zesteur, récupérer son jus à l'aide d'un presse-agrumes.
- 2 Verser l'eau, le sucre, le limoncello, les zestes et le jus du citron dans une casserole, mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 3 Porter à ébullition puis ôter du feu. Laisser infuser pendant au moins 20 minutes.

Étape 4

Cuisson des babas

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 2 Faire cuire les babas au four pendant 35 minutes.
- 3 A la sortie du four, démouler les babas sur une grille à pâtisserie et laisser refroidir.
- 4 Quand ils sont froids, immerger les babas dans le sirop pendant quelques minutes. Les égoutter sur une grille à pâtisserie.

Étape 5

Dressage

- 1 Sortir la crème pâtissière du réfrigérateur et en garnir les babas.
- 2 Décorer d'une tranche de citron, d'un morceau de gousse de vanille et servir.