PONTHIER

Entreprise B Certifiée
En savoir plus sur bcorp.com



LA COMPOTÉE DE FRUIT DANS UN BABA



Antony Terrone

Chef Pâtissier Consultant & formateur,
Vice-champion de France du Dessert 2007



Pour 33 assiettes

CŒUR DE COMPOTÉE

	% *formulation*	Abricot Bergeron	Figue Violette	Framboise (France)	Framboise Willamette	Fruits Rouges	Myrtille Sauvage	Poire Williams	Rhubarbe Rouge
Compotée Ponthier	***100 %***	**1000 g**	**1000 g**	**1000 g**	**1000 g**	**1000 g**	**1000 g**	**1000 g**	**1000 g**

Décongeler la compotée à +2/4°C pendant 24 à 48h. Bien homogénéiser avec une maryse et réserver pour le dressage.

PÂTE À BABA

Farine T45	*500 g*
Farine T55	*500 g*
Sel fin	*22 g*
Sucre semoule	*72 g*
Levure boulangère fraîche	*55 g*
Œufs	*743 g*
Lait entier	*480 g*
Beurre	*230 g*

Au robot coupe, mixer les farines, le sel, le sucre, la levure et les œufs. Ajouter le lait progressivement sans chauffer la pâte. Verser le beurre fondu chaud et bien mélanger. Mettre dans un bac filmé, faire une 1ère pousse à température ambiante afin que la pâte double de volume. Rabattre la pâte et pocher au 3/4 dans des moules à savarin de Ø 7 cm. Réaliser une 2ème pousse jusqu'à que la pâte arrive à hauteur du moule. Cuire à 160°C entre 20 et 25 min jusqu'à coloration.

SIROP VANILLE

Eau	*5,5 L*
Sucre semoule	*1650 g*
Gousses de vanille	*5*
(Optionnel pour texturer le sirop : Natur Alg INGREDIUM)	*5,5 g*

Mélanger le sucre avec le Natur Alg (optionnel), verser dans l'eau et la vanille grattée puis faire bouillir. À utiliser à chaud.

LA COMPOTÉE DE FRUIT DANS UN BABA

CRÉMEUX FRUITS ROUGES

LA VERSION CLASSIQUE

Purée de fruits rouges Ponthier	*716 g*
Sucre semoule	*80 g*
Pectin NHX INGREDIUM	*13 g*
Masse gélatine B ou F (1:6)	*27 g*
Xanthan INGREDIUM	*2 g*
Huile de coco désodorisée	*160 g*
Emul S ou A INGREDIUM	*2 g*

Mélanger le sucre, la Pectin NHX et le Xanthan. Ajouter le mélange de poudres dans la purée. Chauffer jusqu'à 85°C. Ajouter la masse gélatine, l'huile de coco désodorisée et l'Emul S/A (Lécithine de soja ou de tournesol). Mixer pour obtenir une émulsion homogène. Utiliser immédiatement ou conserver au frais.

LA VERSION + NATURELLE

Purée de fruits rouges Ponthier	*740 g*
Sucre semoule	*80 g*
Natur Lin INGREDIUM	*8 g*
Natur Agrum INGREDIUM	*9 g*
Natur Alg INGREDIUM	*3 g*
Huile de coco désodorisée	*160 g*

Mélanger les poudres ensemble puis ajouter à la purée. Chauffer à 85°C. Mixer avec l'huile de coco et faire refroidir au réfrigérateur.

CRÈME FOUETTÉE FRUITS ROUGES

Purée de fruits rouges Ponthier	*510 g*
Sucre semoule	*120 g*
Crème 35% UHT	*690 g*

Mélanger la purée et le sucre. Ajouter la crème. Monter en crème fouettée.

GLAÇAGE NEUTRE*

Eau	*407 g*
Sucre	*475 g*
Sirop de glucose DE40	*102 g*
Pectin NHX INGREDIUM	*8 g*
Solution Citrix 1 :1	*8 g*

Mélanger l'eau et le glucose, puis incorporer progressivement le mélange de sucre avec Pectin NHX en mélangeant. Porter à ébullition, ajouter la solution Citrix et laisser reposer au réfrigérateur pendant 12 h avant utilisation. À utiliser à 80°C au pinceau ou au pistolet (buse 3 mm – pression 2,5 bar environ).

**D'autres recettes de glaçage neutre et au fruit dans le livret Textures*

Le conseil du chef
Pour renforcer l'intensité fruit, ajouter de la purée de fruit de son choix dans le sirop vanille.

MONTAGE & FINITION

Glaçage neutre	*QS*
Fruits frais	*QS*

Imbiber le baba dans le sirop chaud, puis laisser égoutter. Après refroidissement, le glacer ou le pulvériser. Déposer le baba au centre d'une assiette creuse. Garnir le cœur de crémeux fruits rouges, puis pocher 30 g de compotée sur le dessus. Décorer avec des fruits frais. Finaliser avec une quenelle de crème fouettée fruits rouges.



PONTHIER

Certified B Corporation
Learn more at bcorp.com



FRUIT COMPOTÉE IN A BABA



Antony Terrone

Consultant Pastry Chef and Trainer,
Vice-Champion of the 2007 French Dessert Cham-



33 servings

COMPOTÉE CENTRE

	% composition	Bergeron Apricot	Violet Fig	Raspberry (France)	Willamette Raspberry	Red Fruit	Wild Blueberry	Williams Pear	Red Rhubarb
Ponthier Compotée	***100 %***	**1000 g**	**1000 g**	**1000 g**	**1000 g**	**1000 g**	**1000 g**	**1000 g**	**1000 g**

Defrost the compotée at +2/4°C for 24 to 48 hours. Mix well with a Maryse spatula and set aside for assembling.

BABA DOUGH

Plain flour (T45)	*500 g*
Plain flour (T55)	*500 g*
Table salt	*22 g*
Granulated sugar	*72 g*
Fresh baker's yeast	*55 g*
Eggs	*743 g*
Whole milk	*480 g*
Butter	*230 g*

In a food processor, blend together the flours, salt, sugar, yeast and eggs. Add the milk gradually without heating the dough. Pour in the hot melted butter and mix well. Place the dough in a container and cover the container with cling film. Leave to rise at room temperature until the dough has doubled in volume. Deflate the dough and pipe into the 7 cm-diameter savarin moulds three-quarters full. Leave the dough to rise a second time until it reaches the top of the mould. Bake at 160°C for 20 to 25 mins until golden.

VANILLA SYRUP

Water	*5.5 litres*
Granulated sugar	*1650 g*
Vanilla pods	*5*
(Optional for texturising the syrup: Natur Alg INGREDIUM)	*5.5 g*

Mix the sugar with the Natur Alg (optional), add to the water and scraped vanilla, then bring to the boil. Use while hot.

FRUIT COMPOTÉE IN A BABA

RED FRUIT CREAM

CLASSIC VERSION

Ponthier red fruit puree	*716 g*
Granulated sugar	*80 g*
Pectin NHX INGREDIUM	*13 g*
Gelatin mass B or F (1:6)	*27 g*
Xanthan INGREDIUM	*2 g*
Odourless coconut oil	*160 g*
Emul S/A INGREDIUM	*2 g*

Mix together the sugar, Pectin NHX and Xanthan. Add the mixed powders to the puree. Heat to 85°C. Add the gelatin mass, odourless coconut oil and Emul S/A (soya or sunflower lecithin). Blend until smooth. Use immediately or keep chilled.

MORE NATURAL VERSION

Ponthier red fruit puree	*740 g*
Granulated sugar	*80 g*
Natur Lin INGREDIUM	*8 g*
Natur Agrum INGREDIUM	*9 g*
Natur Alg INGREDIUM	*3 g*
Odourless coconut oil	*160 g*

Mix the powders together, then add them to the puree. Heat to 85°C. Blend with the coconut oil, then chill in the refrigerator.

RED FRUIT WHIPPED CREAM

Ponthier red fruit puree	*510 g*
Granulated sugar	*120 g*
UHT cream (35% fat)	*690 g*

Mix the puree and sugar together. Add the cream. Whisk into a whipped cream.

NEUTRAL GLAZE*

Water	*407 g*
Sugar	*475 g*
Glucose syrup DE40	*102 g*
Pectin NHX INGREDIUM	*8 g*
Citrix 1:1 solution	*8 g*

Mix the water and glucose, then gradually add the sugar and Pectin NHX mixture whilst stirring. Bring to the boil, add the Citrix solution and leave to rest in the refrigerator for 12 hours before use. Use at 80°C with a brush or spray gun (3 mm nozzle – approx. 2.5 bars pressure).

**More recipes for neutral and fruit glazes in the "Textures" booklet*

Chef's tip
To create a more intense fruit flavour, add the fruit puree of your choice to the vanilla syrup.

ASSEMBLY & FINISHING TOUCHES

Neutral glaze	*as needed*
Fresh fruit	*as needed*

Soak the baba in the hot syrup and leave to drip off the excess. After cooling, glaze or spray. Place the baba in the centre of a deep plate. Fill the centre with the red fruit cream, then pipe 30 g of compotée on the top. Decorate with fresh fruit. Finish off with a quenelle of red fruit whipped cream.

