



Baba à la Verveine

Artisanale Aimé Lebon

PÂTE À BABA

- Chauffer l'eau à 40°C, et diluer le sel, le sucre et la levure.
- Ajouter graduellement la farine et les œufs au mélangeur.
- Lisser puis verser le beurre chaud dessus sans remuer et laisser l'incorporation se faire pendant 30min environ.
- Mélanger et dresser à la moitié du moule.
- Mettre à lever à température ambiante pendant 1h.
- Cuire à 170°C pendant 15 min puis à 150°C pendant 10 min.

SIROP VERVEINE

- Mélanger le sucre et l'eau puis porter à ébullition afin de réaliser un sirop
- Ajouter la verveine
- Réserver une partie au réfrigérateur puis garder le reste au chaud pour imbiber le baba

CRÈME MASCARPONE VERVEINE

- Monter la crème avec le mascarpone
- Tremper la gélatine dans une grande quantité d'eau froide
- Chauffer le lait avec le sucre
- Essorer la gélatine et la fondre dans le lait
- Ajouter la verveine et puis mélanger à la crème montée

INGRÉDIENTS

PÂTE À BABA

Sel	6 g
Sucre	18 g
Levure	30 g
Eau	100 g
Farine	300 g
Œufs	210 g
Beurre	90 g

SIROP VERVEINE

Sucre	300 g
Eau	1 litre
Verveine artisanale 30°	100 g

CRÈME MASCARPONE VERVEINE

Mascarpone	125 g
Crème	300 g
Sucre	30 g
Gélatine	1 feuille
lait	25 g
Verveine artisanale 30°	50 g