

Le mini baba au rhum



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

| Référence | Ingrédients | Quantité |
|-----------|---|----------------|
| 276982 | Appareil pour Panna Cotta vanille bourbon UHT 1L Elle et Vire | 200 Centilitre |
| 243845 | Mini baba au rhum et mousse vanille 23,5 g env. x 30 - 707 g | 10 Pièce |
| | Sirop : très vieux rhum + sirop d'agave | 200 Centilitre |
| | Zeste de kumquat | 50 Gramme |
| | Pétale de fleur d'orchidée vanille | 10 Pièce |

Etapes de préparation

- 1 Couler au fond de la verrine la panna cotta vanillée. Laisser prendre au froid
- 2 Réaliser un sirop au rhum. Le laisser tiédir
- 3 Déposer le mini baba dans la verrine, puis couler le sirop tiède dessus
- 4 Déposer un pétale d'orchidée et des zestes de kumquat

Idée de substitution et astuce du Chef



Vous pouvez aussi réaliser cette recette avec l'appareil pour pot de crème au chocolat Valrhona. Couler la panna cotta dans une verrine sortant du congélateur permet de gagner du temps lors du montage.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid