

# BOULANGERIE-PÂTISSERIE GWIZDACK

19 Rue Raugraff, 54000 NANCY

## BABA AU RHUM

### Ingrédients pour la pâte :

450 g de farine

40 g de sucre

10 g de sel

5 œufs

120 g de beurre fondu

35 g de levure de boulanger (cube de levure fraîche)

200 g d'eau chaude



**Fabrice GWYZDACK**

### Ingrédients pour le sirop :

1 litre d'eau

500 g de sucre

150 g à 200 g de Rhum brun

### Préparation :

Faire un petit levain, c'est-à-dire mélanger l'eau chaude, 200g de farine et la levure. Recouvrir avec le reste de farine. En poussant, le levain apparaît au milieu de la farine au bout de 15 minutes environ. Rajouter les œufs, le sucre, le sel. Mélanger avec une cuillère en bois. Lorsque le mélange est homogène verser le beurre chaud sur la préparation. Préchauffer le four à 180°.

Incorporer le beurre dans la préparation avec la cuillère en bois. Au bout de 3 minutes on a la pâte finale. Mettre un torchon sur la pâte. Attendre entre 15 et 20 minutes que la pâte monte légèrement. La mettre dans un moule avec une cuillère à soupe ou une poche. Remplir les moules à savarin de moitié. Remettre le torchon sur les moules. Attendre que la pâte monte jusqu'au  $\frac{3}{4}$  du moule et mettre au four pendant environ 25 minutes. Démouler, poser les savarins sur une grille et les remettre au four pour 5 minutes pour finir la cuisson et les dorer. Lorsque le savarin ou baba est encore tiède on l'imbibe dans le sirop également tiède et on le laisse 5 minutes sur la face du dessus puis on le retourner pour imbiber l'autre face pour 5 minutes, quatre fois de suite.

BONNE DEGUSTATION !

En partenariat avec - les cuisines

**CUISINE PLUS**

- les ustensiles de cuisine et pâtisserie

**de Buyer**  
DEPUIS 1830



Et le concours de l'Atelier MEON et des vêtements professionnels Profil Textile Ludres