

Savarin



1 savarin pour 8 à 10 personnes
moule de 20 cm de Ø ou 16 petits savarins

Ingrédients	U	Pâte	Sirop	Chantilly	Divers
Farine	kg	0,250			
Levure biologique	kg	0,015			
Sucre	kg	0,015	0,375		
Sel	kg	0,005			
Œufs	P	2 ou 3			
Eau	l	Q.S.	0,750		
Beurre	kg	0,075			
Crème	l			0,250	
Sucre glace	kg			0,025	
Arôme (vanille, cannelle, thé, zeste...)			Q.S.	Q.S. (vanille)	
Alcool (kirsch...)	l				0,050
Abricotine	kg				0,200
Bigarreaux	P				8
Raisins secs (pour baba et pomponnette)	kg				0,050

LE MATÉRIEL

- | | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|---|
| • tamis | • écumoire | • poche et douille cannulée C8 |
| • bassine | • 16 moules à savarins ou à babas | • couteau-scie |
| • corne | • grille | • caissettes papier ou spéciales à savarins |
| • casserole | • candissoire | • pinceau |
| • plaque | • petit couteau | |
| • fouets à crème et à Chantilly | | |

Variantes

Les babas ont la forme de bouchon, sont pétris avec raisins secs (50 g), ne sont pas garnis de crème et sont aromatisés au rhum.



Les pomponnettes, plus petites, sont formées de même pâte dans des moules à brioche à tête.

Les marignans sont des savarins de forme barquette.



Le gros savarin relève de la même technique.

- Remplir le moule à moitié. Seuls la durée et le degré de cuisson varient (200 °C pendant 35 min environ).
- Pour le trempage, poser le savarin à l'envers dans le sirop bouillant. Le retourner immédiatement et le laisser s'imprégner de sirop.
- Vérifier le trempage (aucune partie dure) et le faire glisser sur assiette.
- Arroser de kirsch ou rhum, le lustrer à l'abricotine, et mettre un ruban autour pour le maintenir.
- Garniture au choix : crème Chantilly, crème diplomate ou pâtissière, crème de marron...

Timbale de fruits frais

1 moule à cake de 24 cm de long
ou 1 moule à charlotte de 18 cm de Ø pour 8 à 10 personnes



Ingrédients	U	Pâte	Sirop	Crème diplomate	Divers
Farine, levure, sucre, sel, œufs, eau, beurre (même quantité que pour le savarin)					
Fruits confits	kg				0,040
Crème pâtissière	kg			0,250	
Crème liquide	l			0,200	
Kirsch/Alcool de poire	l		0,080	Q.S.	Q.S.
Nappage	kg				0,150
Sucre	kg		0,375		
Eau	l		0,750		
Garniture : fruits frais : ananas : 2 tranches – kiwi : 1 pièce – mangue : 1 pièce – orange : 1 pièce – banane : 1 pièce – fraises : 10 pièces					

PROGRESSION Savarins

1 Régler le four à 200-220 °C et l'étuve à 35 °C

2 Pétrir la pâte

(cf. Technique de base).

– Tamiser la farine. Faire une fontaine. Placer au centre, sel, sucre, œufs puis la levure délayée.

– Rassembler les éléments. Pétrir pour donner du corps à la pâte. Incorporer l'eau en cours de pétrissage. La pâte doit être bien lisse et se détacher des bords de la bassine.

– Tenir la pâte plutôt molle et ajouter le beurre fondu en fin de pétrissage.

→ *En cas de presse, on peut rafraîchir et détendre de la pâte à brioche en ajoutant œuf et lait.*

– Mettre à pousser à l'étuve (35 °C).

– Nettoyer et beurrer sans excès les moules (pour une présentation lisse et un trempage plus aisé).

3 Garnir

– Garnir les moules de pâte à mi-hauteur soit à la main, soit à la poche munie d'une douille unie n° 10.

– Égaliser la pâte et éviter de mettre trop de temps entre le premier et dernier moule garni.

– Seconde fermentation avec surveillance du point critique (à hauteur du moule).

4 Cuire

– Cuire à four chaud (220 à 230 °C) pendant environ 25 min.

– Démouler de suite et refroidir sur grille.

– Cuire le sirop avec les arômes prévus et laisser infuser.

– Préparer grille et candissoire.

5 Tremper

– Tremper par groupe les savarins en les posant d'abord à l'envers quelques secondes et les retourner avec l'écumoire sans les abîmer.

– Vérifier le trempage, les retirer avec l'écumoire et les disposer sur la grille pour égouttage.

– Les imbiber de kirsch au pinceau et les napper d'abricotine bouillante. Mettre en caissettes.

6 Faire la crème Chantilly

– Battre, dans un endroit frais, la crème froide dans un récipient en inox très froid.

– S'arrêter de battre dès que la crème devient mate.

– Sucrez. Vanillez et parfumer la crème une fois montée.

7 Finir

– Garnir de Chantilly avec la poche munie d'une douille cannelée n° C8.

– Décorer d'un demi-bigarreau confit et d'un triangle d'angélique verte.

Retrouvez la recette sur www.editions-delagrave.fr ou en scannant ce code avec votre smartphone



www.lienmini.fr/fab13

PROGRESSION Timbale de fruits

1 Préparer les fruits confits et les faire macérer avec le kirsch.

2 Régler le four à 200-220 °C et l'étuve à 35 °C

3 Pétrir la pâte

(cf. Technique de base)

– Tenir la pâte plutôt molle et ajouter le beurre fondu en fin de pétrissage ainsi que les fruits hachés macérés.

– Mettre à pousser à l'étuve (35 °C).

– Nettoyer et beurrer sans excès les moules (pour une présentation lisse et un trempage plus aisé).

4 Garnir le moule

– Garnir le moule à cake ou à charlotte de pâte à mi-hauteur.

– Égaliser la pâte.

– Seconde fermentation avec surveillance du point critique (à hauteur du moule).

5 Cuire

– Cuire à four chaud (220 à 230 °C) pendant environ 25 à 30 min.

– Démouler de suite et refroidir sur grille.

– Cuire le sirop avec les arômes prévus et laisser infuser.

– Préparer grille et candissoire.

6 Tremper

– Tremper en posant d'abord à l'envers quelques secondes et retourner avec l'écumoire sans abîmer la timbale.

– Vérifier le trempage, retirer avec l'écumoire et disposer sur la grille pour égouttage.

7 Confectionner la crème diplomate

– Cuire la crème pâtissière, la refroidir et l'aromatiser de vanille et d'alcool de poire.

– Monter la crème fouettée et l'incorporer en plusieurs fois à la crème pâtissière refroidie.

8 Garnir

– Éplucher et émincer les fruits frais et les tenir au froid.

– Couper la timbale en deux et imbiber encore les deux côtés de quelques gouttes de kirsch pur.

– Dresser la base de l'entremets sur plat ou carton et dentelle.

– La garnir de crème diplomate et recouvrir de la seconde partie.

9 Décorer

– Garnir et décorer avec les éléments de fruits frais posés avec goût.

– Napper le tout d'une fine couche d'abricotine bouillante.