

Babas au rhum en bocaux

Catégorie : Chocolats & confiseries

Ingrédients

- 255g de farine T45
- 25g de sucre
- 5g de sel
- 12g de levure fraîche
- 10g de lait
- 150g d'œufs
- 75g de beurre
- 2,5L d'eau
- 1,2kg de sucre
- 200g d'arôme de vanille (facultatif) : je fais le mien maison, si vous utiliser un arôme de commerce plus concentré vous pouvez réduire la quantité
- 850g de rhum brun

Préparation

1. Dernière recette de cadeaux gourmands de Noël, cette fois-ci uniquement pour les adultes, des babas au rhum en bocaux !
2. La recette est plutôt facile, et vous pouvez aromatiser le rhum selon vos goûts ; ici j'ai fait vanille, mais vous pouvez le faire macérer quelques jours avant avec des fruits frais, le laisser nature, ou encore faire une version mojito.
3. J'avais fait ça l'an dernier, j'avais utilisé du rhum blanc à la place du rhum ambré et j'y avais ajouté des quartiers de citrons verts et des feuilles de menthe, le résultat était très bon aussi !
4. l'avantage de cette recette, c'est que si vous décidez de stériliser vos bocaux, c'est une recette que vous pouvez réaliser bien en avance, les bocaux se conserveront sans problème sur plusieurs semaines, voire plusieurs mois.
5. Recouvrez avec la farine, puis ajoutez le sucre, le sel et les œufs.
6. Pétrissez pendant quelques minutes de façon à avoir une pâte homogène et qui se détache des parois du bol.
7. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux, puis pétrissez à nouveau jusqu'à avoir une pâte bien élastique et homogène.
8. Formez une boule, et laissez la pâte reposer pendant 45 minutes à température ambiante.
9. Dégazez-la puis mettez-la au réfrigérateur pendant au moins 15 minutes.
10. Ensuite, formez vos petites boules ; si comme moi vous voulez des mini babas il faut faire des boules d'environ .
11. Mettez-les dans vos moules puis laissez pousser pendant 30 à 40 minutes à température ambiante.
12. Enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant environ 12 minutes.
13. A la sortie du four, laissez-les refroidir.
14. Si vous les faites à l'avance, dans l'optique de les consommer plusieurs semaines après, je vous conseille de les laisser sécher une nuit à l'air libre avant de les plonger dans le sirop.
15. Portez à ébullition l'eau, le sucre et la vanille.
16. Hors du feu, ajoutez le rhum.
17. Laissez refroidir quelques minutes.
18. Placez les babas dans les bocaux ; pensez bien qu'ils vont beaucoup gonfler (au moins tripler de volume).

19. Recouvrez-les avec le sirop.
20. Si vous comptez stériliser vos bocaux pour les conserver plus longtemps, remplissez-les maximum aux $\frac{3}{4}$ pour éviter que ça ne déborde au moment de la cuisson.
21. Pour la stérilisation : mettez un torchon au fond d'une marmite remplie d'eau.
22. Pensez à utiliser des caoutchoucs neufs pour vos bocaux.
23. Placez un ou plusieurs bocaux dans la marmite ; si vous en mettez plusieurs, faites attention qu'ils ne s'entrechoquent pas, en utilisant le torchon.
24. L'eau doit recouvrir les bocaux avec au moins 2 ou 3cm d'écart.
25. Faites chauffer doucement en attendant l'ébullition.
26. Quand l'eau bout, poursuivez la « cuisson » pendant environ 10 minutes.
27. Ensuite, éteignez le feu et laissez refroidir dans l'eau.
28. Quand l'eau est froide, retirez le ou les bocaux, puis recommencez avec les bocaux suivants.
29. Voilà, vos babas en bocaux sont prêts, régalez-vous !