



BABA FAÇON BRIOCHE

À LA LIQUEUR CHOCOLAT 30° WOLFBERGER
ET AUX GRIOTTISSIMO® WOLFBERGER

BRIOCHE-STYLE BABA WITH WOLFBERGER 30° LIQUEUR CHOCOLAT AND WOLFBERGER GRIOTTISSIMO®



RECETTE PAR RECIPE BY

NINA MÉTAYER

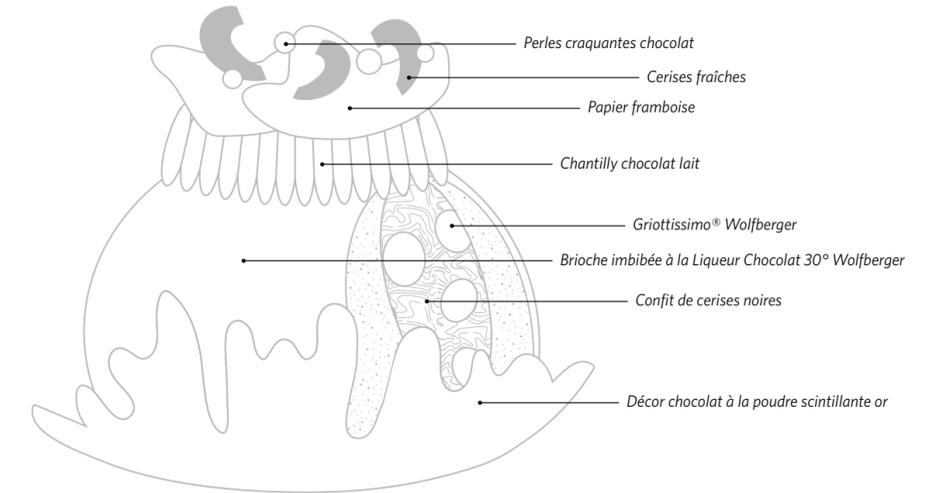
Élue pâtissière de l'année en 2016 par le Chef puis en 2017 par Gault et Millau Chef des Créations Sucrées Monde du Café Pouchkine.



PRÉPARATION PREPARATION 3 heures
CUISSON COOKING 4 heures 45 minutes

POUR SERVES
10 babas individuels

BABA FAÇON BRIOCHE À LA LIQUEUR CHOCOLAT 30° WOLFBERGER ET AUX GRIOTTISSIMO® WOLFBERGER



À PROPOS DE ABOUT

NINA MÉTAYER

Des palaces (Le Meurice et Le Raphaël), Nina Métayer garde le goût de la précision avec une pâtisserie technique, inventive mais franche, avec la priorité sur le goût. Artisan convaincu, boulangère de formation, Nina Métayer aime le contact manuel avec le produit, travaille la pâte à la main, sent les textures... Élue pâtissière de l'année 2016 (Le Chef), puis 2017 (Gault et Millau), elle a le goût du challenge, comme au Grand Restaurant** de Jean François Piège dont elle créera la carte sucrée dès l'ouverture. Recrutée en pleine expansion du groupe Café Pouchkine, Nina Métayer en dirige aujourd'hui les créations sucrées, développant une gamme de pâtisserie de luxe internationale et accessible.



From her time at some of the world's top hotels (Le Meurice and Le Raphaël), Nina Métayer has kept a penchant for precision. Her pastries are technical creations, inventive but forthright, making taste the priority over all else. An artisan by conviction and baker by training, Nina Métayer enjoys the manual contact with products, works her doughs by hand, feels the textures... Voted pastry Chef of the Year 2016 (Le Chef), then 2017 (Gault and Millau), she has a penchant for challenges and openings, as demonstrated with Le Grand Restaurant** by Jean François Piège, the dessert menu of which she will create from its opening. Hired by Group Café Pouchkine in the midst of its expansion, Nina Métayer now directs its sweet creations, developing a range of international and accessible luxury pastries.

À PROPOS DE ABOUT

LIQUEUR CHOCOLAT 30° WOLFBERGER

Obtenue à partir de fèves de cacao issues d'un Grand Cru, la Liqueur Chocolat 30° Wolfberger se révèle sur des notes de chocolat noir et de châtaignes, rehaussées de parfums d'oranges confites et de cerises. Les Liqueurs Wolfberger 30° sont obtenues par assemblage de différents ingrédients d'origine agricole dont la teneur minimale en sucre est de 100 g/litre.



Made from Grand Cru cocoa beans, Wolfberger Chocolate Liqueur 30° reveals notes of dark chocolate and chestnuts, enhanced with candied orange and cherry flavours. Wolfberger 30° Liqueurs are obtained by blending various ingredients of agricultural origin with a minimum sugar content of 100 g/liter.

GRIOTTISSIMO® WOLFBERGER

Issues du tour de main du Maître-Liquoriste, les Griottissimo® sont des cerises griottes dénoyautées, baignées d'un sirop léger au Kirsch pour préserver la fermeté et le goût des fruits. Les Griottissimo® sont des fruits pleins de finesse et d'une belle fraîcheur parfumée.



Crafted by the Liqueur Master, Griottissimo® are pitted cherries, bathed in a light Kirsch syrup to preserve the firmness and taste of the fruit. Griottissimo® are fruits full of finesse and a fine fragrant freshness.

BABA FAÇON BRIOCHE

À LA LIQUEUR CHOCOLAT 30° WOLFBERGER ET AUX GRIOTTISSIMO® WOLFBERGER

BRIOCHE-STYLE BABA WITH WOLFBERGER 30° LIQUEUR CHOCOLAT AND WOLFBERGER GRIOTTISSIMO®

INGRÉDIENTS INGREDIENTS

BRIOCHE

540 g de farine T55

60 g de cacao

16 g de sel

70 g de sucre

20 g de levure fraîche

420 g d'œufs

240 g de beurre

BRIOCHE

540 g T55 flour

60 g cocoa powder

16 g salt

70 g sugar

20 g fresh yeast

420 g eggs

240 g butter

SIROP GÉLIFIÉ

100 g de Liqueur Chocolat 30° Wolfberger

250 g d'eau

5,5 g d'écorces de citron

30 g de jus de citron

100 g de sucre

6 g de gélatine

GELIFIED SYRUP

100 g Wolfberger 30° Liqueur Chocolat

250 g water

5.5 g lemon rinds

30 g lemon juice

100 g sugar

6 g gelatin

CONFIT CERISES NOIRES

376 g de purée de cerises noires

60 g de sucre

8 g de pectine NH

38 g de jus de citron jaune

2 g de gélatine

80 g de Griottissimo® Wolfberger

BLACK CHERRY CONFIT

376 g black cherry purée

60 g sugar

8 g NH pectin

38 g yellow lemon juice

2 g gelatin

80 g Wolfberger Griottissimo®

CHANTILLY CHOCOLAT LAIT JIVARA

150 g de crème liquide

100 g de chocolat de couverture Lait Jivara 40%

20 g de jus Griottissimo® Wolfberger

JIVARA MILK CHOCOLATE

CHANTILLY CREAM

150 g liquid cream

100 g milk couverture chocolate Jivara 40%

20 g Wolfberger Griottissimo® juice

PAPIER FRAMBOISE

500 g d'eau

100 g de sucre

5 g de pectine NH

10 g de gélatine

500 g de pulpe de fraises

250 g de pulpe de framboises

RASPBERRY PAPER

500 g water

100 g sugar

5 g NH pectin

10 g gelatin

500 g strawberry pulp

250 g raspberrry pulp

DÉCOR CHOCOLAT

300 g de chocolat de couverture noir

3 g de poudre scintillante or

CHOCOLATE DECORATION

300 g dark couverture chocolate

3 g shimmering gold powder

PRÉPARATION PREPARATION

BRIOCHE

- Pétrir la farine, le sel, le sucre, le cacao, la levure et les œufs, une fois que la pâte se décolle des bords de la cuve, ajouter le beurre et pétrir à nouveau jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords de la cuve.*
- Laisser reposer 10 heures au frais puis détailler les petites boules de 35 g et les bouler.*
- Les positionner dans des moules silicones demi sphère de 6 cm de diamètre et laisser pousser.*
- Enfourner à 165°C pendant 45 minutes. Vérifier régulièrement la cuisson et ajuster au besoin.*
- Laisser refroidir et creuser l'intérieur.*

SIROP GÉLIFIÉ

- Réhydrater la gélatine avec de l'eau glacée pendant 10 minutes puis l'essorer. Prélever l'écorce de citron avec un économe.*
- Porter l'eau et le sucre à ébullition, ajouter le jus de citron et les écorces de citron.*
- Laisser infuser 3 heures, enlever les écorces, chauffer à nouveau puis ajouter la gélatine et la Liqueur Chocolat 30° Wolfberger.*
- Imbiber les brioches tièdes avec le sirop gélifié tiède. Laisser prendre 1 heure à 4°C.*

CONFIT CERISES NOIRES

- Réhydrater la gélatine dans de l'eau glacée pendant 10 minutes puis l'essorer.*
- Chauffer la purée de cerises à 40°C et incorporer le mélange sucre et pectine.*
- Porter à ébullition 1 minute, ajouter la gélatine et le jus de citron.*
- Mixer et laisser refroidir à 4°C. Remixer.*
- Hacher grossièrement les Griottissimo® Wolfberger et mélanger avec le confit de cerises noires.*
- Mettre en poche et réserver au froid à 4°C.*

CHANTILLY CHOCOLAT LAIT JIVARA

- Chauffer la crème liquide et la verser en trois fois sur la couverture lactée.*
- Réaliser une belle émulsion, mixer, laisser reposer à 4°C pendant 24 heures puis monter au batteur avec le fouet et ajouter le jus des Griottissimo® Wolfberger.*
- Mélanger délicatement au fouet puis pocher avec une douille unie N°8.*

BRIOCHE

- Knead the flour, salt, sugar, cocoa powder, yeast and eggs, once the dough falls away from the edges of the bowl, add the butter and knead again until the dough falls away from the edges of the bowl.*
- Let stand 10 hours in the refrigerator, then cut out small 35 g balls and roll them into rounds.*
- Place them in 6 cm diameter silicone moulds and let them rise.*
- Bake at 165°C for 45 minutes. Check progress regularly and adjust temperature if necessary.*
- Let cool and hollow out the inside.*

GELIFIED SYRUP

- Rehydrate gelatin with ice water for 10 minutes then drain. Remove the lemon rind with a peeler.*
- Bring water and sugar to a boil, add lemon juice and lemon rinds.*
- Leave to infuse for 3 hours, remove the rinds, heat again then add the gelatin and Wolfberger 30° Liqueur Chocolat.*
- Soak the warm brioches with the warm gelified syrup. Let set 1 hour at 4°C.*

BLACK CHERRY CONFIT

- Rehydrate gelatin in the ice water for 10 minutes then drain.*
- Heat the cherry puree to 40°C and add the sugar and pectin mixture.*
- Bring to a boil for 1 minute, add gelatin and lemon juice.*
- Mix and let cool to 4°C. Mix again.*
- Coarsely chop the Wolfberger Griottissimo® and mix with the black cherry confit.*
- Put in a bag and set aside in the cold at 4°C.*

JIVARA MILK CHOCOLATE CHANTILLY CREAM

- Heat the liquid cream and pour it three times over the milk couverture chocolate chantilly cream.*
- Make a thick emulsion, mix, let rest at 4°C for 24 hours then whisk until stiff, then add the Wolfberger Griottissimo® juice.*
- Mix gently with a whisk then poach with a plain socket with a No. 8 piping bag.*

PRÉPARATION (SUITE) PREPARATION (CONTINUED)

PAPIER FRAMBOISE

- Réhydrater la gélatine dans de l'eau glacée pendant 10 minutes. Chauffer l'eau et les pulpes de fruits à 40°C.*
- Ajouter le mélange sucre et pectine, cuire à ébullition 2 minutes, sortir du gaz et ajouter la gélatine essorée.*
- Laisser reposer à 4°C 12 heures avant utilisation.*
- Chauffer une plaque à 250°C et verser une fine épaisseur de papier framboise directement sur la plaque. Faire sécher 4 heures à 90°C.*
- Détailler des ronds avec un petit couteau et les former dès la sortie du four.*
- Stocker à l'abri de l'humidité avec du chlorure de calcium.*

DÉCOR CHOCOLAT

- Tempérer le chocolat, le chauffer à 50°C, le faire refroidir à 27°C puis le réchauffer légèrement et le travailler à 31°C.*
- Retourner les moules silicones demi sphère de 6 cm de diamètre, déposer un rond de papier sulfurisé froissé dessus et faire couler le chocolat au point dessus.*
- Laisser cristalliser 3 heures à 10°C.*
- Démouler et poudrer de poudre scintillante or.*

MONTAGE ASSEMBLY

- 10 cerises noires fraîches
- 30 perles craquantes chocolat
- 3 g poudre scintillante or
- 150 g nappage neutre

- Commencer par réaliser le confit de cerises puis la chantilly chocolat au lait.*
- Ensuite réaliser le papier framboise et le stocker à l'abri de l'humidité, puis les décors chocolat.*
- Réaliser la brioche, la cuire, la laisser refroidir, pendant ce temps réaliser le sirop gélifié, puis le laisser tiédir.*
- Une fois la brioche et le sirop tiède, tailler le dessus de la brioche et creuser l'intérieur avec un petit couteau, verser 20 g de sirop gélifié et laisser prendre au froid 4 heures dans les moules silicones demi sphère.*
- Faire fondre le nappage et napper les brioches avec un pinceau.*
- Les positionner dans les décors chocolat, les garnir de confit de cerises.*
- Monter la chantilly chocolat, pocher des jolies arabesques sur le dessus puis déposer 3 papiers framboise et quelques quartiers de cerises fraîches et 3 perles de chocolats scintillantes.*

RASPBERRY PAPER

- Rehydrate gelatin in the ice water for 10 minutes. Heat water and fruit pulp to 40°C.*
- Add the sugar and pectin mixture, boil for 2 minutes, remove from the gas and add the dried gelatin.*
- Let stand at 4°C 12 hours before use.*
- Heat a plate to 250°C and pour a thin layer of raspberry paper directly onto the plate. Let dry 4 hours at 90°C.*
- Detail rounds with a small knife and shape them as soon as they leave the oven.*
- Store away from moisture with calcium chloride.*

CHOCOLATE DECORATION

- Temper the chocolate, heat to 50°C, cool to 27°C then warm slightly and work it at 31°C.*
- Turn over the 6 cm diameter half-circle silicone moulds, place a round of crumpled parchment paper over them and pour the chocolate over them.*
- Let crystallize 3 hours at 10°C.*
- Unmould and powder with gold glitter powder.*

- 10 fresh black cherries
- 30 crunchy chocolate beads
- 3 g shimmering gold powder
- 150 g neutral topping

- Start by making the cherry confit then the milk chocolate chantilly.*
- Then make the raspberry paper and store it in a dry place, then the chocolate decorations.*
- Make the brioche, bake it, let it cool, during this time make the gelling syrup, then let it cool.*
- Once the brioche and the syrup are warm, cut the top of the brioche and dig the inside with a small knife, pour 20 g of gelled syrup and let set in the cold 4 hours in the half spheres moulds.*
- Melt the topping and coat the buns with a brush.*
- Place them in the chocolate decorations, garnish with cherry confit.*
- Whip the chocolate cream until stiff, draw generous arabesques on top, then place 3 raspberry leaves and a few quarters of fresh cherries with 3 shimmering chocolate pearls.*