



SNACKING

Babka à la ganache chocolat noir

Recette réalisée avec



Adapté à tous les usages cuisson et incorporation.



10 personnes

0,49€ HT / portion



Babka à la ganache chocolat noir



- 375 g de farine
- 18 g de lait biologique Candia Professionnel
- 9 g de levure
- 4 g de sel
- 75 g de sucre
- 225 g d'œufs
- 160 g de **Beurre doux bio Candia Professionnel**
- 100 g de chocolat noir
- 100 g de crème Gastronomie et Pâtisserie Candia 35%
- 1 œuf + 3 cl de lait Candia Professionnel pour la dorure
- 4 cuillères à soupe de poudre de noisettes

Pétrir ensemble la farine, le sel, le sucre, la levure délayée dans le lait à petite vitesse. Ajouter les œufs petit à petit et pétrir pendant 5 minutes. Lorsque la pâte se décolle des bords, ajouter 150 g de beurre doux bio Candia Professionnel. Une fois le beurre bien incorporé, laisser pousser 1h.

Débarrasser et réserver au réfrigérateur.

Rompre la pâte, filmer au contact et réserver au réfrigérateur à 4°C pendant toute une nuit. Faire chauffer la crème, la verser sur la couverture, émulsionner et à 40°C, ajouter 10 g de beurre doux bio Candia Professionnel. Mixer et réserver.

Étaler la pâte au laminoir à 7 mm sur un rectangle de 30*50cm.

Recouvrir de ganache et de poudre de noisettes. Rouler la pâte dans sa largeur. Couper le boudin en deux sur toute la longueur. Tresser les deux morceaux obtenus, face coupée vers le haut. Tapisser le moule de papier sulfurisé.

Placer la pâte tressée dans le moule chemisé. Laisser pousser 2 h à 25°C, dorer au pinceau et cuire au four ventilé à 180°C pendant environ 30 minutes.

Astuce du chef

Après cuisson, nappez la babka d'un sirop de confisage