

Savarin

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Présentation

Le savarin... Gâteau moelleux, léger et très aéré présenté sous forme d'une couronne familiale ou individuelle. Le savarin est généralement garni de crème pâtissière, mousseline ou chantilly, décoré de fruits et imbibé d'alcool (rhum très souvent, kirsch ou Calvados). Si la pâte contient des raisins secs et moulé sous forme de bouchons (sans crème ni garniture, juste parfumé au rhum), on parle alors de baba.



Préparation : 30 minutes + 1h à 1h30 de pousse

Cuisson : 20-25 minutes

Four : 180°C à 200°C selon la taille

Ingrédients

Pâte à savarin	Sirop de punchage	Garniture : Chantilly + fraise
300 g de farine type 45	1 litre d'eau	33 cl de crème fleurette
120 g de beurre	500 g de sucre	50 g de sucre
30 g de sucre semoule	20 cl de rhum	
15 g de levure de boulanger		Complément
120 g d'eau (tiède)		Nappage d'abricot
3 oeufs entiers (= 150 g)		Fruits pour le décor (fraises)
6 g de sel (2% de la farine)		

Réalisation

Préparer vos ingrédients (pâte à savarin). Pour une pousse idéale de la pâte, il faut un environnement tempéré (25°C)

Réaliser les savarins : Emietter et délayer la levure dans l'eau tiède (30 à 35°C MAX). La pâte est ici réalisée au robot: Verser la levure et eau dans le bol, couvrir avec la farine et mettre le sel au-dessus (éviter le contact direct du sel et de la levure)



<http://www.uneplacepourledessert.com>

Commencer le pétrissage à faible vitesse. Ajouter les oeufs et continuer de pétrir jusqu'à ce que la pâte devient corsée et se détache facilement du bol. Ajouter alors le beurre fondu tiède et retravailler la pâte pour obtenir une pâte souple et homogène. Laisser pousser la pâte (20 à 30 minutes) dans un endroit tempéré à 25°C à l'abri des courants d'air (couvrir le bol avec un torchon). La pâte va doubler de volume. Rompre la pâte après cette première pousse pour chasser le gaz. Remplir les moules (du 1/3 à mi-hauteur maximum).



Laisser à nouveau pousser la pâte dans un endroit tempéré. La pâte va doubler de volume.



Mettre les moules dans le four préalablement chauffé à 180°C et laisser cuire 12 minutes (pour les petits) et 15 à 20 minutes (pour la grande couronne). Vérifier la cuisson : le savarin doit être ferme et résistant sous le doigt. A la sortie du four, démouler rapidement les savarins sur une grille pour les laisser refroidir



Imbiber les savarins : Réaliser le sirop de punchage : Verser l'eau dans une casserole. Ajouter le sucre en poudre. Porter le mélange à ébullition. Stopper la cuisson dès que le sucre est complètement fondu. Utiliser le sirop chaud pour des savarins froids (ou rassis). Utiliser le sirop tiède pour les savarins frais ou encore chauds. Pour les petits formats, immerger complètement les petits savarins dans le sirop et laisser imbiber. Retirer les à l'aide d'une écumoire, les égoutter sur une grille. Les lustrer avec un nappage abricot. Pour le grand formates, placer le savarin sur une grille au-dessus d'un récipient. Arroser les progressivement avec le sirop à l'aide d'une louche. Etape longue mais garantie pour ne pas casser le savarin



Garniture : Réaliser la crème chantilly et remplir le centre du savarin. Garnir de fruits.