BABKA au chocolat et éclats de noix du Brésil

écrit par Karim

Un, deux, trois…non pas soleil, c'est juste le nombre de parts que j'ai mangé juste après avoir terminé la cuisson du gâteau BABKA. Il signifie 'grand-mère' en polonais. Le babka est un gâteau fabriqué traditionnellement en Europe de l'Est.

Je l'ai trouvé par hasard en feuilletant un magazine de pâtisserie et comme elle me faisait de l'œil je n'ai pas pu résister. Ça ressemble de très près à la pâte Kouglof, une recette de brioche basée sur un petit levain. Premier avantage, cette pâte est très facile à faire, car on met tous les éléments dans la cuve, on laisse tourner, et c'est presque fini. Le second avantage, elle est merveilleusement délicieuse.

Un autre avantage, la pâte s'adaptent à toutes les formes de moules. Pour cette recette, il est préférable d'avoir un moule à cake mais ce n'est pas une obligation.

Concernant la farine, la traditionnelle T45 donne des pâtes plus fermes et plus élastiques car elles contiennent plus de gluten. La farine T55 est généralement

utilisée mélangée avec la T45 pour avoir des pâtes plus souples. Si vous ne trouvez pas de farine T55, optez pour de la T45.

Concernant la levure, préférez la levure biologique, dite fraîche. Elle est simple d'utilisation, mais sa durée de vie est assez courte. Conservez-la dans une boîte hermétique au réfrigérateur. Perso, je n'utilise jamais de levure déshydratée.

Je vous livre, même si pour cette recette tout cela est inutile, le procédé de fabrication des brioches et viennoiseries.

L'étape la plus importante concerne la pousse. La première pousse ou « pointage » va permettre à la pâte de doubler de volume. Soit en la laissant environ 1h30 à température ambiante, soit on la garde au moins 10 heures au frais avant de s'en servir.

Ensuite on aplatit la pâte, c'est-à-dire qu'on retravaille la pâte sur un plan de travail légèrement fariné pour lui redonner sa taille initiale. On peut choisir de la remettre un peu au frais pour la raffermir avant de l'utiliser.

La troisième étape est consacrée au travail de la pâte. C'est le moment où vous donnez forme aux produits selon les recettes à réaliser.

Enfin la dernière étape, la pousse du produit final. On laisse gonfler à température ambiante (environ 25°C), couverte d'un linge propre ou bien d'un film alimentaire pour certaines préparations. Le temps de pousse varie sensiblement en fonction de la taille et de la température, sachant qu'habituellement le temps de pousse est de 1h30. Pour un résultat optimal, il faut que les produits soient bien gonflés, qu'ils aient doublé de taille.

Il faut compter environ **30 minutes de préparation et 2h15 heure de repos**.

Ustensiles nécessaires pour cette recette :

→ 1 robot ménager
→ 1 rouleau à pâtisserie
→ 1 moule ou 2

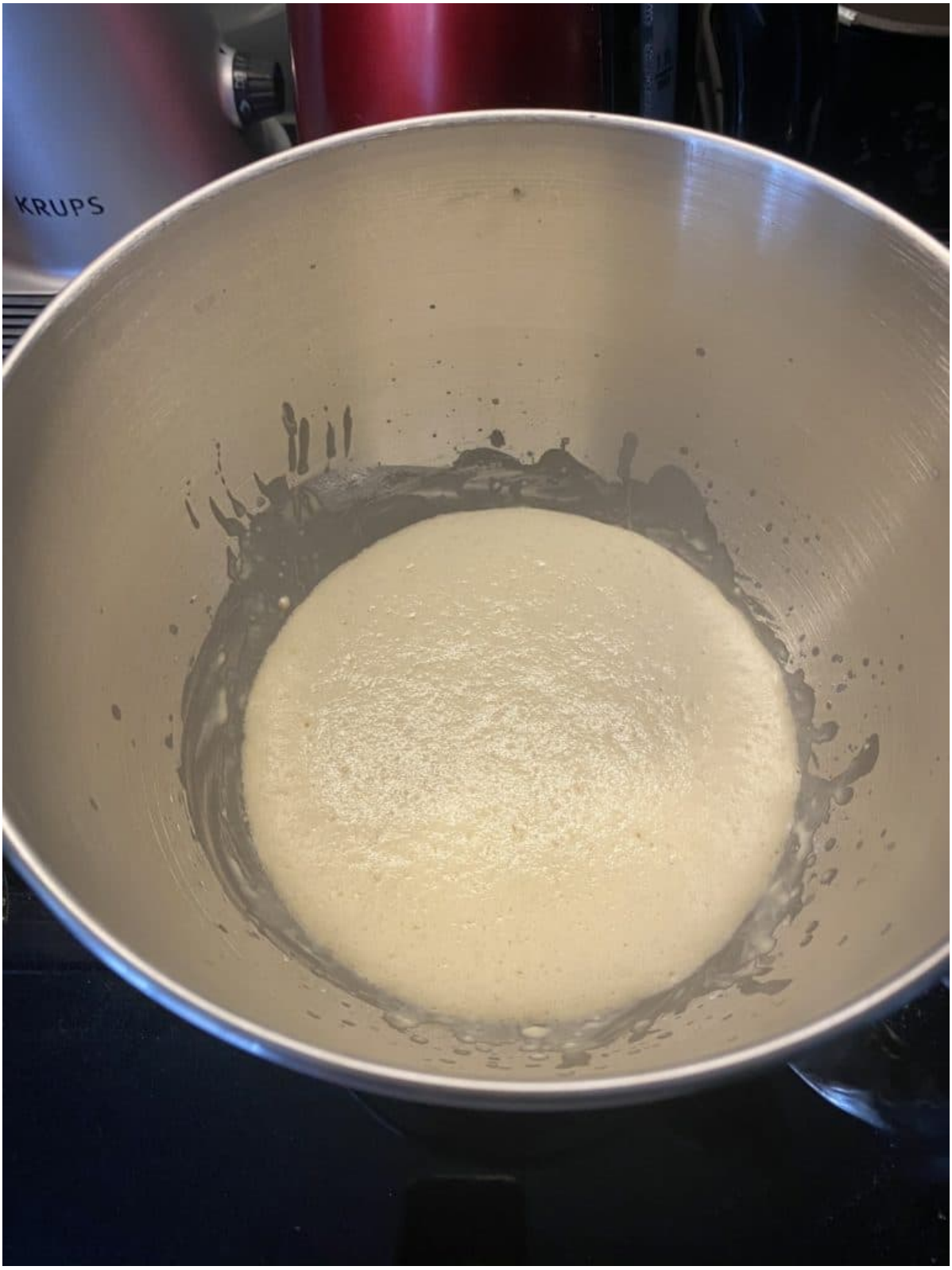
Ingrédients pour un pot de 400 g :

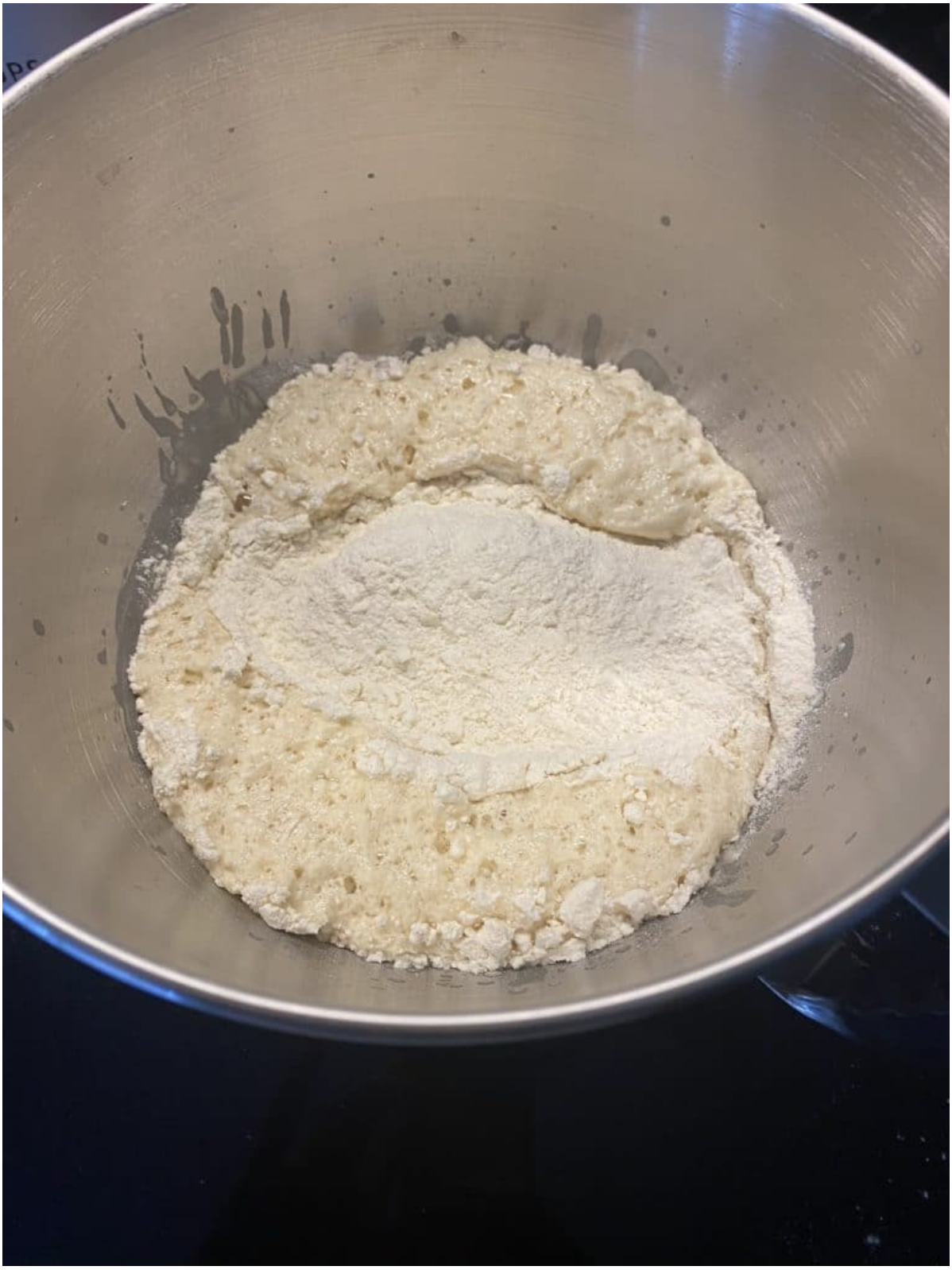
→ 250 g de farine T55
→ 3 g de sel
→ 50 g de sucre

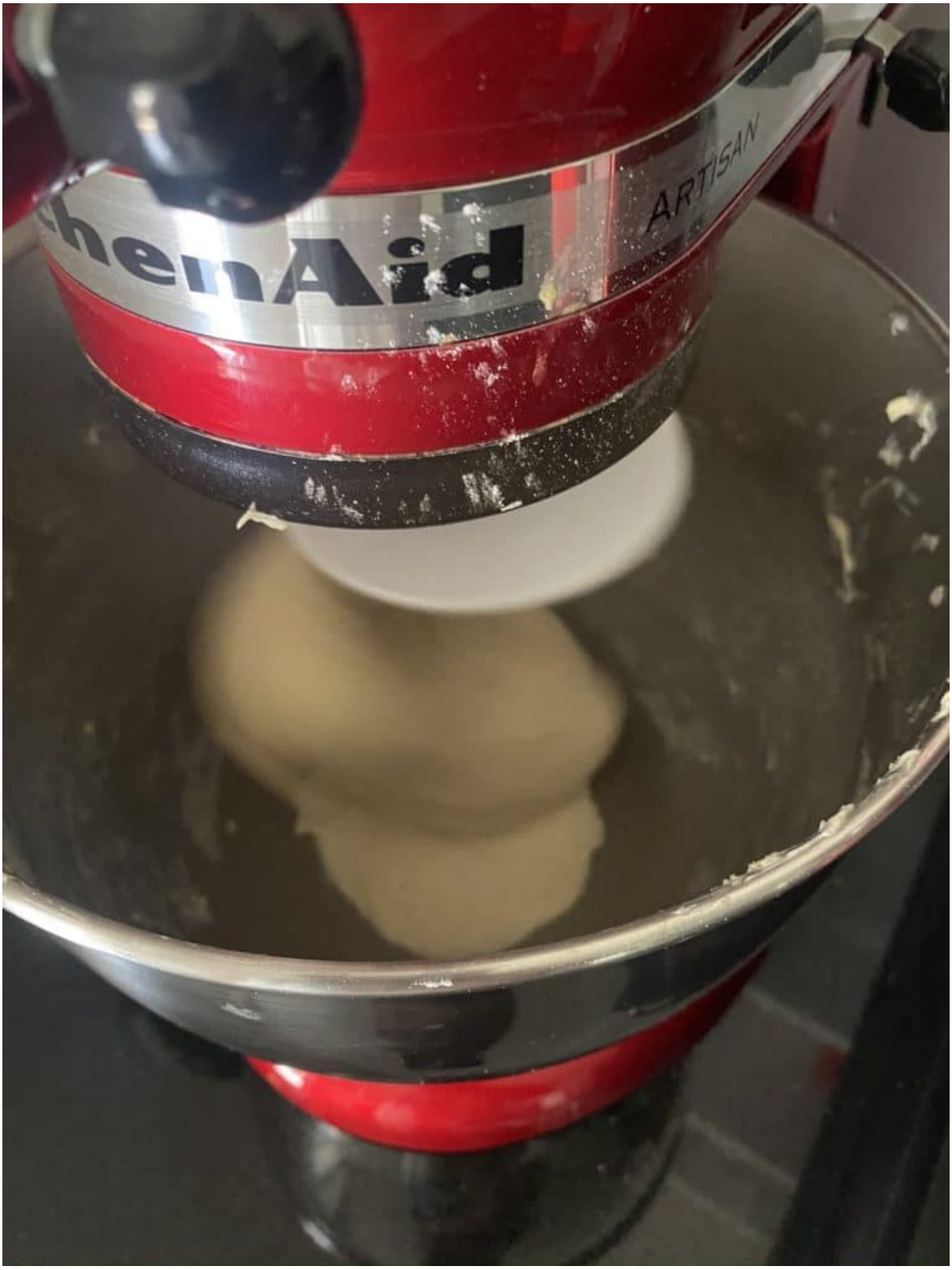
→ 12 g de levure de boulanger (levure fraîche)
→ 150 g de lait
→ 50 g de beurre
→ Pâte à tartiner (recette en cliquant ici)
→ 40 g de chocolat concassé
→ 40 g d'éclats de noix du Brésil
→ huile de pépins de raisin (pour huilé le moule)

Étapes de préparation :
Avant de commencer, lisez toutes les étapes au moins une fois et préparez tous vos ingrédients.

Dans la cuve du robot, mélangez intimement **la levure fraîche émiettée** (12 g) avec 50 g (5 cl) de **lait tiède**. laissez reposer 10 minutes.
Ajouter **la farine** (250 g) et **le sucre** (50 g). Pétrir pendant 1 minute puis ajouter **le reste du lait** 100 g (10 cl) puis **le sel** en dernier (3 g).
Pétrir à vitesse 1 pendant 20 minutes jusqu'à ce que la pâte se décolle complètement.

- 
KRUPS

- 

- 

Ensuite, ajouter **le beurre** (50 g) en petits cubes.
Pétrir de nouveau à vitesse 2. La pâte devient très collante, pas de panique c’est normal. N’hésitez pas à racler les bords de la cuve pour tout ramener au centre.
Laissez pétrir jusqu’à décollement totale. il faut compter 10 minutes.

-

-

-

-

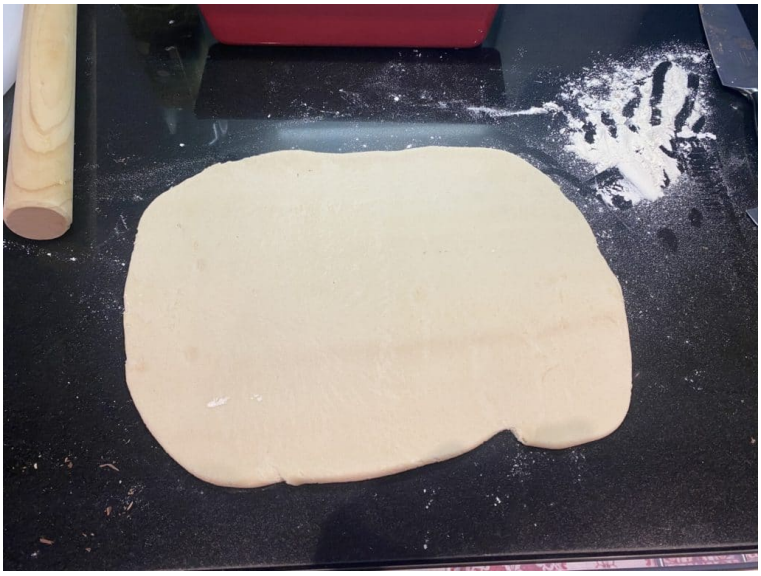
-

Boulez la pâte sur le pan de travail légèrement fariné.
Déposer la boule de pâte dans le bol, couvrir d’un film alimentaire et laisser reposer 15 minutes.
Ensuite, mettre au frais pendant 1 heure.

-

-

Après 1 heure de repos au frais.
Étalez la pâte en forme de rectangle, à la taille de la longueur de votre moule et trois fois sa largeur. Vous n’êtes pas au centimètre près.



Tiédir si nécessaire la pâte à tartiner afin de pouvoir l'étaler sans difficulté sur toute la surface de la pâte à babka. Si la pâte à tartiner est trop sèche, vous pouvez ajouter un peu d'huile de pépins de raisin pour la détendre.
Parsemez de noisettes concassées et de chocolat noir concassé. Pour ma part, j'ai choisi des éclats de noix du Brésil.

-

-

Roulez l’ensemble en un boudin. Si vous trouvez que la pâte est difficile à manipuler. Je me suis aidé d’une spatule pour éviter de déchirer la pâte.
Vous pouvez choisir d’entreposer la pâte 10 minutes au frais avant de continuer.

-

-

-

Tranchez la pâte dans la longueur. Retournez les deux morceaux de babka pour avoir les stries vers le haut.
Déposer la seconde partie en X dessus en les croisant par le centre et en gardant les stries vers le haut puis former la torsade.
(les photos ont été prisent avec une version avec des raisins)

nutella

-

Badigeonner le moule à cake avec de l'huile de pépins de raisin puis disposez la torsade à l'intérieur. Comme elle était un peu grande, j'ai utilisé 2 moules à cake.

-

-

Préchauffez le four à 70°C puis l’éteindre aussitôt.
Couvrir d’un linge propre et laisser pousser 1 heure dans le four .
(photo prise après 1 heure de pause).

Préchauffez le four à 180°C chaleur tournante.
Enfournez pour 25 minutes.
Préparez un sirop (70 g de sucre et 50 g d’eau).
A la sorti du four, badigeonner avec le sirop pour lui donner une brillance.
Attendez 10 minutes avant de démouler. La brioche se démoule très facilement.

-

Informations utiles :

→ Vous pouvez utiliser 2 petits moules à cake et ainsi faire 2 babka.

→ Pour plus de volume, vous pouvez prolonger le dernier temps de repos jusqu'à 1h30.

→ Il est préférable de cuire les brioches dans un four à chaleur ventilée pour avoir une cuisson bien régulière.

→ Vérifiez systématiquement la cuisson, malgré les temps indiqués, car ils peuvent varier en fonction des fours.
→ Vous pouvez préparer la pâte la veille et la conserver au réfrigérateur pour la cuire le lendemain. dans ce cas précis, il est impératif de la recouvrir d'un film alimentaire pour éviter qu'elle ne sèche.
→ Pour la pâte à tartiner, utiliser celle qui vous fait plaisir.
→ Elle se conserve très bien pendant 48 heures enveloppé dans une feuille de papier sulfurisé enfermé dans une boîte hermétique. Cependant, la qualité gustative décline rapidement une fois cuite. en d'autres termes, ne perdez pas de temps.
→ On peut visiblement les congeler pendant au moins 1 semaine. Je n'ai jamais essayé. faut dire que je n'en voit pas l'utilité.

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir …