

## RECEPTUUR EN WERKWIJZE - BABA AU KIRSCH

Een recept van Kiki Suijkerbuijk

### Onderdeel 1

#### Baba au Kirsch

1000 g	Bloem T45
20 g	Zout
100 g	Suiker
50 g	Gist
500 g	Water
300 g	Boter
500 g	Ei

#### Werkwijze

Knead deeg met T45, zout, water, ei en gist tot gluten ontstaan. Voeg vervolgens suiker toe en knead het deeg tot het loskomt van de rand. Voeg vervolgens boter toe en knead tot u een mooi vliesje kan trekken. Laat na het vullen van vormen rijzen op ca. 26 °C voor 30 minuten. Bak vervolgens af op 160 °C voor 15 - 20 minuten. Bak vervolgens droog op 130 °C voor 13 minuten.

### Onderdeel 2

#### Siroop

1000 g	Water
300 g	Suiker
100 g	Jacobert Kirsch 48% (1 ltr) <b>Vipam # 105917</b>
20 g	Hibiscus

#### Werkwijze

Breng alles tegen de kook. Laat afkoelen en dompel de baba's in het siroop.

### Onderdeel 3

#### Vanille tonka whip ganache

1000 g	Room
15 g	Gelatine
300 g	Felchlin Sao Palme Witte Chocolate 30% <b>Vipam # 106835</b>
5 g	Tonka Vanille Extract (Vanille bv)

#### Werkwijze

Kook de helft van de room, los hier gelatine in op. Giet op de chocolade. Meng de rest van de room eronder en laat 12 minuten opstijven. Klop vervolgens luchtig.

### Onderdeel 4

#### Frambozen coulis

500 g	Frambrozen (diepvries)
100 g	Suiker
10 g	Citroen
12 g	Gelatine

#### Werkwijze

Breng geheel tegen de kook en laat het geheel opstijven. Vervolgens te direct gebruiken.



