



**Pâtisserie achkénaze**

## **La babka au chocolat**

*Par Chanael Melloul – octobre 2019*

### Ingrédients

#### *Pour la pâte*

- 300g d'œufs
- 80g de sucre
- 20g de levure boulangère
  - 10g de sel
- 500g de farine
- 200g de beurre ou margarine

#### *Pour le pralin*

- 100g d'amandes
- 150g de noisettes
  - 35ml d'eau
- 125g de sucre
- 1/2 gousse de vanille

#### *Pour la ganache au chocolat*

- 200g de chocolat
- 125g de crème soja (ou crème fraîche)

#### *Pour le sirop*

- 80g d'eau
- 80g de sucre
- 1 bouchon de kirsch (ou d'un autre alcool)

## Recette:

### *Pour la pâte*

Commencer par peser 300g d'œufs.

Gardez le surplus pour badigeonner la brioche avant la cuisson.

Mélanger les œufs, le sucre, la levure, le sel ainsi que la farine dans la cuve du robot puis pétrir le tout durant 5 minutes environ. (Si vous n'avez pas de robot, cette étape durera plus longtemps).  
Après formation d'une pâte, ajouter le beurre (à température ambiante) en plusieurs fois tout en continuant de mélanger.

Laisser la pâte reposé sous un torchon humide environ 3/4 d'heure.

### *Pour le pralin*

Torréfier les amandes et les noisettes.

Pour ce faire les étaler que la plaque du four et les enfourner à 140°C durant 15 minutes.

Laisser refroidir les fruits secs.

Mettre de côté 50g de noisettes et les concasser.

Dans une casserole, mélanger 35ml d'eau, 125g de sucre et la demi gousse de vanille (ouverte et grattée à l'intérieur).

Porter à ébullition et faisant tourner la casserole de temps en temps pour éviter que ça attache au fond puis laisser sur le feu encore 5 minutes après que le mélange se soit mis à bouillir pour atteindre environ 121 °C.

Enlever la gousse de vanille.

Ajouter les amandes et les noisettes dans la casserole et mélanger le tout sans s'arrêter.

Le mélange va passer par deux étapes: sous forme de "sable" puis sous forme de caramel.

Une fois que le caramel est formé, déposer le mélange sur un tapis en silicone et laisser refroidir.

Casser le pralin et le mettre dans la cuve du mixeur (termomix, robot mixeur ou blender)

Mixer en plusieurs fois et en faisant des pauses pour ne pas faire trop chauffer le blender.

Le mélange va passer par plusieurs étapes: en poudre, en poudre grasse puis en pâte à tartiner.

### *Pour la ganache au chocolat*

Concasser les morceaux de chocolat.

Les faire fondre quelques secondes au micro-ondes.

Porter la crème soja (ou crème fraîche) à ébullition.

Verser la crème en trois fois sur le chocolat tout en mélangeant.

### *Pour le sirop*

Mélanger l'eau et le sucre dans une casserole et porter le mélange à ébullition.

Retirer la casserole du feu.

Ajouter l'équivalent d'un bouchon de kirsch (ou autre). Mélanger et laisser tiédir en filmant la casserole.

### *Assemblage de tous les éléments*

Une fois la pâte reposée, la sortir de son contenant et la couper en deux (vous pourrez faire de petites brioches avec l'autre moitié de la pâte).

Dégazer la pâte: la poser sur le plan de travail fariné, puis la presser avec la paume de votre main pour l'étirer avant de la retourner sur elle-même. Continuer à la pétrir ainsi : si votre dégazage est réalisé correctement, votre pâte gagnera progressivement en souplesse.

Créer un rectangle avec la pâte de la largeur de vos moules à cake et suffisamment en longueur afin d'obtenir une épaisseur d'à peu près 2 à 3 mm. à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Appliquer le pralin à l'aide d'une spatule sur l'ensemble de la pâte en évitant d'en mettre sur les bords.

Faire la même chose avec la ganache au chocolat.

Ajouter par dessus quelques noisettes concassées.

Rouler la pâte sur elle même en essayant d'enlever la surplus de farine à l'aide d'un torchon.

Une fois la pâte roulée, couper les extrémités du boudin puis le trancher en 2 dans la longueur.

Torsader les 2 parties hors du moule, en essayant de garder la garniture sur le haut de la torsade.

Déposer la brioche dans la moule à cake (avec du papier sulfurisé).

La badigeonner avec la restant d'œuf du début puis ajouter quelques noisettes concassées.

Enfourner 30 à 40 minutes à 180°C.

Une fois la babaka sortie du four et légèrement refroidie vous pouvez la badigeonner du sirop sucré au kirsch.

Pour simplifier la recette, vous pouvez acheter des amandes et noisettes déjà torréfiées ainsi que du pralin en pot.

Bon appétit !