

SAVARIN : finition du savarin (ou baba)

Pour imbiber et parfumer le savarin :

Sirop « léger » pour imbiber :

- 1 litre d'eau
- 500 g de sucre
- Zeste d'une orange
- 3 bâtons de cannelle
- Eventuellement, vanille en poudre et zeste d'un citron

Pour parfumer, rhum brun : 150 ml

Abricotine pour lustrer le savarin

Pour la finition et le décor : crème (pâtissière, ou chantilly, ou mousseline), fruits au sirop, fruits confits

Porter les ingrédients du sirop (sauf le rhum) à ébullition.

Arroser le baba (posé sur une grille) avec le mélange bouillant. Pour de petites pièces, on peut les faire tremper directement dans le sirop et les déposer sur une grille (pour égouttage) à l'aide d'une écumoire.

Veiller à ce qu'il n'y ait pas de partie ferme.

Une fois le savarin imbibé, l'arroser avec le rhum mélangé à un peu du sirop tiédi.

Une fois le savarin imbibé et parfumé, le mettre au froid (pendant environ 20 mn), puis le lustrer avec de l'abricotine.

Garnir de crème (au choix : pâtissière, chantilly, mousseline,...), ou de fruits au sirop, et décorer avec des fruits confits ou des fruits frais
