



BABÀ CHERRY LOVE

RICETTA PER SAN VALENTINO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO BABÀ

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
FARINA MANITOBA
LIEVITO
SALE FINO
UOVA INTERE
BURRO 82% M.G. - MORBIDO

PREPARAZIONE

g 500 In una planetaria con gancio lavorare DOLCE FORNO MAESTRO, farina, sale, lievito e solo 600
g 500 grammi di uova fredde.
g 25 Impastare a velocità 2 per circa 10 minuti fino a formare una buona maglia glutinica (non
g 15 superare i 23°C)
g 1050 Proseguire aggiungendo le restanti uova poco alla volta fino a completo assorbimento, si otterrà
g 270 un impasto molto molle ma elastico.
Infine aggiungere il burro con consistenza morbida in due o tre volte.
Lasciar lievitare l'impasto in cella di lievitazione 28-30°C per circa 1 ora e comunque fino al
raggiungimento di un volume raddoppiato.
Impastare di nuovo in planetaria con gancio per altri 4-5 minuti.
Dressare l'impasto negli appositi stampi per babà precedentemente ben oliati.
Lasciar lievitare l'impasto in una cella di lievitazione a 28°C per circa 1 ora.
Cuocere in forno ventilato a 170°C per circa 20 minuti.
Una volta sfornati, togliere i babà dagli stampi e lasciar raffreddare.

SCIROPPO ALLA FRAGOLA E VANIGLIA

INGREDIENTI

ACQUA	g 600
PUREA DI FRAGOLA	g 100
ZUCCHERO SEMOLATO	g 400
BACCHE DI VANIGLIA	2 baccelli

PREPARAZIONE

Mixare tutti gli ingredienti e portare a ebollizione.

FARCITURA AI FRUTTI ROSSI CROCCANTE

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI

CREMA BASE

INGREDIENTI

UOVA INTERE	g 80
ZUCCHERO SEMOLATO	g 62
AMIDO DI MAIS	g 28
ACQUA	g 50

PREPARAZIONE

Mixare le uova con lo zucchero.

A parte miscelare l'amido di mais con l'acqua.

Unire le due miscele utilizzando un mixer ad immersione fino al raggiungimento di una consistenza morbida e vellutata.

Utilizzare subito o conservare in frigorifero.

CREMA ALLE CILIEGIE

INGREDIENTI

CREMA BASE	g 220
PUREA DI CILIEGIA - O DI AMARENA	g 280

PREPARAZIONE

Unire la crema base a 200gr di purea di ciliegie (è possibile utilizzare anche la purea di amarena) e portare a ebollizione.

Cuocere per 3 minuti fino a completa cottura dell'amido.

Aggiungere la rimanente pure di ciliegie (80gr) miscelando bene.

Versare su una teglia con carta da forno, coprire e lasciar raffreddare rapidamente a 4°C.

Prima dell'utilizzo rimuovere dal frigorifero e mixare fino al raggiungimento di una consistenza liscia e vellutata.

CHANTILLY ALLE FRAGOLE

INGREDIENTI

PUREA DI FRAGOLA	g 450
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 570
PANNA 35% M.G.	g 1000
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI	g 4
ACQUA	g 24

PREPARAZIONE

Idratare la gelatina con l'acqua.

Portare la purea di fragole a ebollizione, versare il composto ancora caldo sul cioccolato bianco fuso per ottenere una buona emulsione.

Aggiungere la gelatina sciolta e mixare con un mixer ad immersione. Aggiungere la panna liquida.

Porre in frigorifero per almeno 8 ore per lasciar cristallizzare.

COMPOSTA DI LAMPONI

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE	g 400
LILLY NEUTRO	g 60
ACQUA	g 60

PREPARAZIONE

Mixare FRUTTIDOR LAMPONE con un mixer a immersione e aggiungere il LILLY NEUTRO idratato con l'acqua.

INGREDIENTI

PUREA DI CILIEGIA - O DI AMARENA

ZUCCHERO SEMOLATO

PECTINA

ACIDO CITRICO

g 400

g 50

g 8

g 1

PREPARAZIONE

Scaldare la purea con lo zucchero fino al raggiungimento di 40°C, versare nella miscela lo zucchero e la pectina mixando bene.

Portare a ebollizione per 2 minuti.

Aggiungere l'acido citrico.

Versare in stampi di siliconi sferici e porre in abbattitore.

COMPOSIZIONE FINALE

Immergere i babà nello sciroppo alla fragola e vaniglia caldo (40-45°C).

Strizzarli leggermente per eliminare lo sciroppo in eccesso e metterli su una griglia a scolare.

Farcire il babà con la farcitura ai frutti rossi croccante e la crema alle ciliegie.

Dressare al centro un sottile strato di composta al lampone.

Con una sac a poche dressare un ciuffo di Chantilly alle fragole sopra al babà farcito,

Decorare la monoporzione con una gelatina alla ciliegia e con WITH LOVE SEAL di Dobra.