

BABÀ MADE IN SUD



TORTA MODERNA CARATTERIZZATA DALLA TEXTURE MORBIDA DEL BABÀ COME INSERTO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BABA' AL LIMONCELLO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
FARINA MANITOBA
LIEVITO DI BIRRA
SALE
UOVA INTERE
BURRO 82% M.G.

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 20 Impastare a velocità 2 per circa 10 minuti fino a formare una buona maglia glutinica (non superare i
g 15 23°C)
g 1050 Proseguire aggiungendo le restanti uova poco alla volta fino a completo assorbimento, si otterrà un
g 270 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 in anelli di diametro 16cm altezza 4cm, con staccante e farina, in teglie non forate
con carta forno
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 18 minuti.
Una volta sfornati, togliere i babà dagli stampi, raffreddare, tagliare e inzuppare con la bagna al
limoncello.

BAGNA ANALCOLICA AL LIMONCELLO

INGREDIENTI

ACQUA
ZUCCHERO
PROFUMI D'ITALIA LIMONCELLO DI SORRENTO

g 250
g 250
g 100

PREPARAZIONE

scaldare acqua e zucchero
aggiungere profumi d'italia limoncello
raffreddare e inzuppare il disco di babà
abbattere di temperatura

STRATO CROCCANTE AL CAMELLO

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL

Q.B.

PREPARAZIONE

stendere uno strato sottile di pralin deliscrisp caramel fleur de sel a 2mm, raffreddare e coppare un disco di 16cm di diametro
adagiare sul babà

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G.
UOVA INTERE

g 1000
g 400
g 100

PREPARAZIONE

Mischiare tutti gli ingredienti insieme, stendere all'altezza di 3mm, far riposare in frigorifero ed una volta coppatto un anello del diametro di 18cm, cuocere a 170 gradi per 12 minuti.

CREMOSO AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

PANNA	g 400
SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE - LIMONE	1
ZUCCHERO	g 30
TUORLO D'UOVO	g 67
LILLY NEUTRO	g 37
JOYPASTE PISTACCHIO PURA	g 75
SALE	g 1,5

PREPARAZIONE

Far bollire la panna e in un recipiente a parte, miscelare tuorlo e zucchero con una frusta.

Versare sopra la panna bollente e portare a 82-84°C, ricondandosi di mescolare spesso la massa per evitare la coagulazione della crema.

Inserire il LILLY NEUTRO e mischiare con una frusta, successivamente inserire la JOYPASTE PISTACCHIO 100%, il sale e le zest di limone, emulsionare con un mixer ad immersione.

Porre in stampi di silicone per il top.

MOUSSE AL CARAMELLO

INGREDIENTI

SINFONIA CAMEL ORO	g 200
PANNA - 1	g 40
ACQUA - 1	g 60
PANNA - 2	g 240
LILLY NEUTRO	g 50
ACQUA - 2	g 50

PREPARAZIONE

-Fondere il cioccolato a 45°C.

-Intiepidire i liquidi (1) a 20°C circa

-Aggiungere il cioccolato e miscelare bene con frusta o mixer ad immersione creando una ganache fluida.

-A parte semi montare la panna (2) con LILLY NEUTRO ed acqua (2).

-Aggiungere alla ganache (che dovrà avere una temperatura di 25-30°C) la panna in due volte e miscelare delicatamente con frusta o spatola in gomma in funzione della consistenza che si vorrà ottenere.

N.B. - è possibile aggiungere del sale in ricetta (0,2% circa) per esaltare il gusto del caramello.

INGREDIENTI

ACQUA - PER GELATINA
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI
ACQUA
ZUCCHERO
GLUCOSIO
LATTE SCREMATO CONDENSATO
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO
JOYPASTE PISTACCHIO VERDE

PREPARAZIONE

g 132 Portare a 103 gradi acqua, zucchero e glucosio.
g 22 Aggiungere la gelatina reidratata con la corrispondente acqua, la pasta pistacchio, il latte condensato
g 150 ed il cioccolato
g 300 Raffreddare per una notte
g 300 glassare a 37/38 gradi
g 200
g 250
g 68

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta bagnato il disco di babà con la bagna al limoncello e congelato insieme al disco di pralin delicrisp caramel fleur de sel, adagiare l'inserto all'interno dello stampo in silicone precedentemente riempito a 3/4 con la mousse al caramello.

abbattere di temperatura

glassare la torta a -20 gradi con la glassa a 37 gradi, appoggiare sul disco di frolla, e mettere sulla parte superiore il top di cremoso al pistacchio spruzzato con burro di cacao verde.



RICETTA CREATA PER TE DA DAVIDE LISTA

PASTICCIERE