

## 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