



## BABA SALATO ALLA BIRRA CON CREMA LIMONE E MASCARPONE

### BABA'

#### INGREDIENTI

SOFT BREAD 50%  
FARINA - FORTE  
UOVA INTERE  
LIEVITO DI BIRRA  
MIELE  
BURRO 82% M.G.  
FORMAGGIO FRESCO IN POLVERE - PARMIGIANO REGGIANO  
PEPE MACINATO  
SALE

#### PREPARAZIONE

g 100 - mettete la farina in planetaria con la foglia, unite il miele, metà delle uova e infine il lievito.  
g 100 - Impastate a bassa velocità in modo da formare un composto abbastanza incordato, quindi  
g 190 aumentate la velocità e unite le restanti uova a filo.  
g 12 - A questo punto iniziate ad incorporare poco per volta il burro in pomata.  
g 20 - Una volta che il burro è stato assorbito, unite il Parmigiano grattugiato, il pepe e il sale.  
g 60 - Impastate ancora per 2 minuti, poi fermate la macchina e lasciate puntare l'impasto per 20 minuti.  
g 30 - Spezzare l'impasto a 20 gr e riempire gli stampi da mini baba.  
Q.B. - Lasciate lievitare a circa 30 °C fino a che il volume iniziale raddoppi.  
Q.B. - Infornate a 200°C e fate cuocere per circa 10-12 minuti.

### CREMA AL LIMONE E MASCARPONE

#### INGREDIENTI

CREMA SNACK  
LATTE INTERO  
PANNA 35% M.G.  
MASCARPONE  
SCORZE DI LIMONE GRATTUGIATE  
SALE  
PEPE MACINATO

#### PREPARAZIONE

g 250 - In una pentola portate a 50°C il latte, le zeste di limone, il sale e il pepe.  
g 500 - Fate raffreddare il composto in frigorifero coperto con la pellicola.  
g 500 - Una volta freddo, togliete dal frigorifero e mixate tutti gli ingredienti in planetaria con foglia.  
g 250  
Q.B.  
Q.B.  
Q.B.

## COMPOSIZIONE FINALE

- Immergere il babà nella birra scaldata a 50°C per circa 40 secondi (il tempo varia da quanto si vuole far sentire l'amaro della birra).
- decorare con la crema e decorare con scorze di limone.



### RICETTA CREATA PER TE DA MIRKO SCARANI

PASTICCIERE