



# EXOTIC BABÀ

chef Basic level

## IMPASTO BABÀ

### INGREDIENTS

#### DOLCE FORNO MAESTRO

farina manitoba

lievito

sale

uova

burro 82% m.g.

### PREPARATION

500g In una planetaria con gancio lavorare DOLCE FORNO MAESTRO, farina, sale, lievito e solo 600 grammi di uova fredde.  
20g Impastare a velocità 2 per circa 10 minuti fino a formare una buona maglia  
15g glutinica (non superare i 23°C)  
1050g Proseguire aggiungendo le restanti uova poco alla volta fino a completo assorbimento, si otterrà un impasto molto molle ma elastico.  
270g 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 ESOTICO

---

### INGREDIENTS

acqua  
purea di passion fruit  
purea di mango  
zucchero semolato  
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON  
scorza d'arancia grattugiata  
rum

### PREPARATION

300g Mixare tutti gli ingredienti e portare a ebollizione.  
20g  
30g  
200g  
10g  
10g  
cl 5

## CULIS TROPICALE

---

### INGREDIENTS

purea di mango  
purea di passion fruit  
purea di banana

### ZUCCHERO INVERTITO

zucchero semolato  
pectina

### PREPARATION

225g Unire lo zucchero alle puree e scaldare fino al raggiungimento di 50°C.  
150g Aggiungere lo zucchero precedentemente mixato alla pectina.  
75 Portare a ebollizione per circa 2 minuti.  
20g Conservare in frigorifero.  
25g  
2g

## CREMA ALLO YUZU E CIOCCOLATO BIANCO

---

### INGREDIENTS

panna 35% m.g.

### GLUCOSIO

### SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

gelatina 200 bloom in polvere o fogli

### PREPARATION

200g Sciogliere il cioccolato a 45°C e versare il glucosio.  
15g Portare a ebollizione la panna e aggiungere la massa di gelatina sciolta  
190g miscelando bene.  
28g Versare lentamente la crema ancora calda sul cioccolato fuso e creare una buona emulsione utilizzando il mixer ad immersione.  
Aggiungere le puree di yuzu e mandarino e lasciar cristallizzare in frigorifero per 8 ore.

## **Composizione finale**

---

Immergere i babà nello sciroppo esotico ancora caldo (temperatura ideale 40-45°C).  
Strizzarli leggermente per eliminare lo sciroppo in eccesso e lasciarli raffreddare in frigorifero.  
Dressare una piccola quantità di farcitura tropicale croccante all'interno del baba.  
Farcire il baba con la composta al mango e la crema allo yuzu e cioccolato bianco.  
Riempire 1/4 del bicchierino con il coulis tropicale e porre al suo interno il baba farcito.  
Utilizzando una sac a poche dressare una piccola quantità di coulis tropicale sopra al baba.  
Decorare con Petals Mini Yellow DOBLA.