

BABA' ALLO YUZU

☐ Livello intermedio

DOLCE LIEVITATO MONOPORZIONE

BABA'

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

farina manitoba lievito - birra sale burro 82% m.g. - morbido uova - fredde

PREPARAZIONE

500g In una planetaria con gancio lavorare DOLCE FORNO MAESTRO, farina, sale,

500g lievito e solo 600 grammi di uova fredde.

25g Impastare a velocità 2 per circa 10 minuti fino a formare una buona maglia

15g glutinica (non superare i 23°C)

250g Proseguire aggiungendo le restanti uova poco alla volta fino a completo

assorbimento, si otterrà 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 ALLO YUZU

INGREDIENTI

acqua zucchero semolato purea di yuzu

PREPARAZIONE

1000g Portare a bollore acqua e zucchero.

500g Una volta che lo sciroppo è sui 45-50°C aggiungere la polpa di frutta e

250g miscelare.

GANACHE MONTATA ALLO YUZU

INGREDIENTI

panna 35% m.g. - 1

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

acqua

LILLY NEUTRO

purea di yuzu

panna 35% m.g. - 2

PREPARAZIONE

265g Portare a bollore la panna (1) e l'acqua.

145g Inserire il LILLY NEUTRO e mescolare con frusta.

25g Colare sopra il SINFONIA BIANCO ed emulsionare.

25q Colare a filo la panna (2) fredda continuando ad emulsionare.

120a Terminare con la purea di yuzu e mixare.

265a Coprire con pellicola a contatto e porre in frigorifero per una notte.

GELATINA

INGREDIENTI

RIFLEX SPRAY NEUTRO

PREPARAZIONE

Portare a leggera ebollizione

Composizione finale

Immergere i babà nello sciroppo allo yuzu scaldato a 65-70°C per circa 5-10 minuti.

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

Ricoprire i babà con RIFLEX SPRAY NEUTRO.

Tagliare a metà il babà e farcirlo con la ganache montata allo yuzu.

Decorare con CURVY HEART GREEN e DAISY DOBLA.