

BABA' ALLO YUZU

Livello intermedio

DOLCE LIEVITATO MONOPORZIONE

BABA'

DOLCE FORNO MAESTRO	500g
farina manitoba	500g
lievito - birra	25g
sale	15g
burro 82% m.g. - morbido	250g
uova - fredde	1050g

In una planetaria con gancio lavorare DOLCE FORNO MAESTRO, farina, sale, lievito e solo 600 grammi di uova fredde.
Impastare a velocità 2 per circa 10 minuti fino a formare una buona maglia glutinica (non superare i 23°C)
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

acqua	1000g
zucchero semolato	500g
purea di yuzu	250g

Portare a bollore acqua e zucchero.
Una volta che lo sciroppo è sui 45-50°C aggiungere la polpa di frutta e miscelare.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

GANACHE MONTATA ALLO YUZU

panna 35% m.g. - 1	265g	Portare a bollore la panna (1) e l'acqua.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	145g	Inserire il LILLY NEUTRO e mescolare con frusta.
acqua	25g	Colare sopra il SINFONIA BIANCO ed emulsionare.
LILLY NEUTRO	25g	Colare a filo la panna (2) fredda continuando ad emulsionare.
purea di yuzu	120g	Terminare con la purea di yuzu e mixare.
panna 35% m.g. - 2	265g	Coprire con pellicola a contatto e porre in frigorifero per una notte.

GELATINA

RIFLEX SPRAY NEUTRO	qb	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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.