



BABA' ALLO YUZU

🏠 Livello intermedio

DOLCE LIEVITATO MONOPORZIONE

BABA'

DOLCE FORNO MAESTRO

farina manitoba

lievito - birra

sale

burro 82% m.g. - morbido

uova - fredde

500g

500g

25g

15g

250g

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	Portare a bollore acqua e zucchero.
zucchero semolato	500g	Una volta che lo sciroppo è sui 45-50°C aggiungere
purea di yuzu	250g	la polpa di frutta e miscelare.

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.
<u>LILLY NEUTRO</u>	25g	Colare a filo la panna (2) fredda continuando ad
purea di yuzu	120g	emulsionare.
panna 35% m.g. - 2	265g	Terminare con la purea di yuzu e mixare.
		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 sciroppo 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.



Extraordinary
made simple.