



BABA' ALLO YUZU

chef 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.
1050g 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 bollire 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.
25g Colare a filo la panna (2) fredda continuando ad emulsionare.
120g Terminare con la purea di yuzu e mixare.
265g Coprire con pellicola a contatto e porre in frigorifero per una notte.

GELATINA

INGREDIENTI

RIFLEX SPRAY NEUTRO

PREPARAZIONE

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.