



BABÀ AL CARAMELLO

chef Livello avanzato

Ciambellina di Babà

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

farina manitoba

lievito di birra

sale

uova intere

burro 82% m.g.

PREPARAZIONE

500g In una planetaria con gancio lavorare DOLCE FORNO MAESTRO, farina, sale, 500g 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 30 gr di impasto per ogni stampo a ciambella monoporzione in silicone, e porre a lievitare per 1 ora circa a 28/30 gradi.
Cuocere a 170 gradi per 16 minuti circa, abbattere, sformare e tagliare l'eventuale parte di babà in eccesso.

bagna al bergamotto

INGREDIENTI

acqua

zucchero

PROFUMI D'ITALIA BERGAMOTTO DI CALABRIA

PREPARAZIONE

250g scaldare acqua e zucchero
250g aggiungere profumi d'italia Bergamotto
100g raffreddare e inzuppare la ciambella a temperatura ambiente.
lucidare con mirror neutral scaldato a 50 gradi
raffreddare.

glassa al caramello

INGREDIENTI

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

PREPARAZIONE

qb intingere per metà, diagonalmente il babà con Chocosmart caramel crumble, scaldato a 35 gradi
raffreddare

namelaka al caramello

INGREDIENTI

latte intero

GLUCOSIO

SINFONIA CARAMEL ORO

panna

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

250g -Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa, aggiungere il LILLY NEUTRO e
10g mixare con mixer ad immersione.
350g -Aggiungere il cioccolato (ed eventualmente la pasta aromatizzante)
200g continuando a mixare.
40g -Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare.
-Coprire con pellicola a contatto e mettere in frigorifero per almeno 4 ore.
-Montare in planetaria a media velocità con frusta fino ad ottenere la
consistenza necessaria (circa 1 minuto).

Composizione finale

Decorare la parte superiore del babà con un ciuffo di namelaka e impreziosire con uno SPEAR WHITE DOBLA



RICETTA CREATA DA:

DAVIDE LISTA

PASTICCIERE