



# 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**