



# BABÀ AL CARMELLO

👤 Livello avanzato



**RICETTA CREATA DA:**

Davide Lista  
Pasticciere

## CIAMBELLINA DI BABÀ

### DOLCE FORNO MAESTRO

farina manitoba  
lievito di birra  
sale  
uova intere  
burro 82% m.g.

500g  
500g  
20g  
15g  
1050g  
270g

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 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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## BAGNA AL BERGAMOTTO

acqua  
zucchero  
PROFUMI D'ITALIA BERGAMOTTO DI  
CALABRIA

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 CARMELLO

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

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

## NAMELAKA AL CARMELLO

latte intero  
GLUCOSIO  
SINFONIA CARAMEL ORO  
panna  
LILLY NEUTRO

250g -Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa,  
10g aggiungere il LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad  
350g immersione.  
200g -Aggiungere il cioccolato (ed eventualmente la pasta  
40g aromatizzante) continuando a mixare.  
-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



Extraordinary  
made simple.