



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.