

BABÀ MADE IN SUD

☐ Livello avanzato

Torta moderna caratterizzata dalla texture morbida del babà come inserto

BABA' AL LIMONCELLO

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. 270a

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 in anelli diamentro 16cm altezza 4cm, con staccante e farina, in teglie non forate con carta forno

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 18 minuti.

Una volta sfornati, togliere i babà dagli stampi, raffreddare, tagliare e

inzuppare con la bagna al limoncello.

BAGNA ANALCOLICA AL LIMONCELLO

INGREDIENTI

acqua zucchero PROFUMI D'ITALIA LIMONCELLO DI SORRENTO

PREPARAZIONE

250g scaldare acqua e zucchero

250g aggiungere profumi d'italia limoncello

100g raffreddare e inzuppare il disco di babà

strato croccante al caramello

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL

PREPARAZIONE

stendere uno strato sottile di pralin deliscrisp caramel fleur de sel a 2mm, raffreddare e coppare un disco di 16cm di diametro adagiare sul babà

pasta frolla

INGREDIENTI

TOP FROLLA burro 82% m.g. uova intere

PREPARAZIONE

1000g Mischiare tutti gli ingredienti insieme, stendere all'altezza di 3mm, far 400g riposare in frigorifero ed una volta coppato un anello del diametro di 18cm, 100g cuocere a 170 gradi per 12 minuti.

cremoso al pistacchio

INGREDIENTI

panna
scorza grattugiata di limone - limone
zucchero
tuorlo d'uovo
LILLY NEUTRO
JOYPASTE PISTACCHIO PURA

PREPARAZIONE

400g Far bollire la panna e in un recipiente a parte, miscelare tuorlo e zucchero 1 con una frusta.

30g Versare sopra la panna bollente e portare a 82-84°C, ricondandosi di

67g mescolare spesso la massa per evitare la coagulazione della crema.

Inserire il LILLY NEUTRO e mischiare con una frusta, successivamente inserire la JOYPASTE PISTACCHIO 100%, il sale e le zest di limone,

emulsionare con un mixer ad immersione.

1,5g Porre in stampi di silicone per il top.

mousse al caramello

INGREDIENTI

sale

SINFONIA CARAMEL ORO

panna - 1

acqua -1

panna - 2

LILLY NEUTRO

acqua - 2

PREPARAZIONE

200g -Fondere il cioccolato a 45°C.

40g -Intiepidire i liquidi (1) a 20°C circa

60g -Aggiungere il cioccolato e miscelare bene con frusta o mixer ad

240g immersione creando una ganache fluida.

50g -A parte semi montare la panna (2) con LILLY NEUTRO ed acqua (2).

-Aggiungere alla ganache (che dovrà avere una temperatura di 25-30°C) la panna in due volte e miscelare delicatamente con frusta o spatola in gomma in funzione della consistenza che si vorrà ottenere.

N.B. - è possibile aggiungere del sale in ricetta (0,2% circa) per esaltare il

glassa al pistacchio

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
acqua - per gelatina 132g	Portare a 103 gradi acqua, zucchero e glucosio.
gelatina 200 bloom in polvere o fogli 22g	Aggiungere la gelatina reidratata con la corrispondente acqua, la pasta
	pistacchio, il latte condensato ed il cioccolato
zucchero 300g	Raffreddare per una notte
GLUCOSIO 300g	glassare a 37/38 gradi
latte scremato condensato 200g	
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 250g	
JOYPASTE PISTACCHIO VERDE 68g	

Composizione finale

Una volta bagnato il disco di babà con la bagna al limoncello e congelato insieme al disco di pralin delicrisp caramel fleur de sel, adagiare l'inserto all interno dello stampo in silicone precedentemente riempito a 3/4 con la mousse al caramello.

abbattere di temperatura

glassare la torta a -20 gradi con la glassa a 37 gradi, appoggiare sul disco di frolla, e mettere sulla parte superiore il top di cremoso al pistacchio spruzzato con burro di cacao verde.



RICETTA CREATA DA:

DAVIDE LISTA

PASTICCIERE