



# BABÀ MADE IN SUD

👤 Livello avanzato

Torta moderna caratterizzata dalla texture morbida del babà come inserto



**RICETTA CREATA DA:**

Davide Lista  
Pasticciere

## BABA' AL LIMONCELLO

### 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 l'impasto in anelli di diametro 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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## BAGNA ANALCOLICA AL LIMONCELLO

acqua	250g	scaldare acqua e zucchero
zucchero	250g	aggiungere profumi d'italia limoncello
PROFUMI D'ITALIA LIMONCELLO DI SORRENTO	100g	raffreddare e inzuppare il disco di babà abbattere di temperatura

## STRATO CROCCANTE AL CARMELLO

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL

qb	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

TOP FROLLA

burro 82% m.g.	1000g	Mischiare tutti gli ingredienti insieme, stendere all'altezza di 3mm, far riposare in frigorifero ed una volta coppato un anello del diametro di 18cm, cuocere a 170 gradi per 12 minuti.
uova intere	400g	
	100g	

## CREMOSO AL PISTACCHIO

panna	400g	Far bollire la panna e in un recipiente a parte, miscelare tuorlo e zucchero con una frusta.
scorza grattugiata di limone - limone	1	
zucchero	30g	Versare sopra la panna bollente e portare a 82-84°C, ricondandosi di mescolare spesso la massa per evitare la coagulazione della crema.
tuorlo d'uovo	67g	
<u>LILLY NEUTRO</u>	37g	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.
<u>JOYPASTE PISTACCHIO PURA</u>	75g	
sale	1,5g	Porre in stampi di silicone per il top.



Extraordinary  
made simple.

## MOUSSE AL CARMELLO

SINFONIA CARMEL ORO

panna - 1

acqua - 1

panna - 2

LILLY NEUTRO

acqua - 2

200g

40g

60g

240g

50g

50g

-Fondere il cioccolato a 45°C.

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

-Aggiungere il cioccolato e miscelare bene con frusta o mixer ad immersione creando una ganache fluida.

-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 gusto del caramello.

## GLASSA AL PISTACCHIO

acqua - per gelatina

gelatina 200 bloom in polvere o fogli

acqua

zucchero

GLUCOSIO

latte scremato condensato

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

JOYPASTE PISTACCHIO VERDE

132g

22g

150g

300g

300g

200g

250g

68g

Portare a 103 gradi acqua, zucchero e glucosio.

Aggiungere la gelatina reidratata con la corrispondente acqua, la pasta pistacchio, il latte condensato ed il cioccolato

Raffreddare per una notte

glassare a 37/38 gradi

## 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'inserito 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.



Extraordinary  
made simple.