

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	500g
farina manitoba	500g
lievito di birra	20g
sale	15g
uova intere	1050g
burro 82% m.g.	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 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

acqua	250g
zucchero	250g
PROFUMI D'ITALIA LIMONCELLO DI SORRENTO	100g

scaldare acqua e zucchero
aggiungere profumi d'italia limoncello
raffreddare e inzuppare il disco di babà
abbatere di temperatura

irca GROUP
Extraordinary made simple.

STRATO CROCCANTE AL CARAMELLO

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	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.
burro 82% m.g.	400g	
uova intere	100g	

CREMOSO AL PISTACCHIO

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

MOUSSE AL CARAMELLO

SINFONIA CARAMEL ORO	200g	-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.
panna - 1	40g	
acqua - 1	60g	
panna - 2	240g	
LILLY NEUTRO	50g	
acqua - 2	50g	

GLASSA AL PISTACCHIO

acqua - per gelatina	132g	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
gelatina 200 bloom in polvere o fogli	22g	
acqua	150g	
zucchero	300g	
GLUCOSIO	300g	
latte scremato condensato	200g	
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	250g	
JOYPASTE PISTACCHIO VERDE	68g	

irca GROUP
Extraordinary made simple.

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.