



# BABA SALATO ALLA BIRRA CON CREMA LIMONE E MASCARPONE

chef Livello intermedio

## BABA'

### INGREDIENTI

#### SOFT BREAD 50%

farina - forte  
uova intere  
lievito di birra  
miele  
burro 82% m.g.  
formaggio fresco in polvere - parmigiano reggiano  
Pepe macinato  
sale

### PREPARAZIONE

100g - mettete la farina in planetaria con la foglia, unite il miele, metà delle uova e 100g infine il lievito.  
190g - Impastate a bassa velocità in modo da formare un composto abbastanza incordato, quindi aumentate la velocità e unite le restanti uova a filo.  
20g - A questo punto iniziate ad incorporare poco per volta il burro in pomata.  
60g - Una volta che il burro è stato assorbito, unite il Parmigiano grattugiato, il pepe e il sale.  
30g - Impastate ancora per 2 minuti, poi fermate la macchina e lasciate puntare l'impasto per 20 minuti.  
- Spezzare l'impasto a 20 gr e riempire gli stampi da mini babà.  
- Lasciate lievitare a circa 30 °C fino a che il volume iniziale raddoppi.  
- Infornate a 200°C e fate cuocere per circa 10-12 minuti.

## CREMA AL LIMONE E MASCARPONE

---

### INGREDIENTI

CREMA SNACK  
latte intero  
panna 35% m.g.  
Mascarpone  
Scorze di limone grattugiate  
sale  
Pepe macinato

### PREPARAZIONE

250g - In una pentola portate a 50°C il latte, le zeste di limone, il sale e il pepe.  
500g - Fate raffreddare il composto in frigorifero coperto con la pellicola.  
500g - Una volta freddo, togliete dal frigorifero e mixate tutti gli ingredienti in  
250g planetaria con foglia.

## Composizione finale

---

- Immergere il babà nella birra scaldata a 50°C per circa 40 secondi (il tempo varia da quanto si vuole far sentire l'amaro della birra).
- decorare con la crema e decorare con scorze di limone.



**RICETTA CREATATA DA:**

**MIRKO SCARANI**

**PASTICCIERE**