



BABA SALATO ALLA BIRRA CON CREMA LIMONE E MASCARPONE

👤 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
- 12g 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
- 30g pepe e il sale.
- 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 CREATA DA:

MIRKO SCARANI

PASTICCIERE