



BABA SALATO ALLA BIRRA CON CREMA LIMONE E MASCARPONE

👤 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Mirko Scarani
Pasticciere

BABA'

SOFT BREAD 50%

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

- 100g
 - 100g
 - 190g
 - 12g
 - 20g
 - 60g
 - 30g
 - qb
 - qb
- mettete la farina in planetaria con la foglia, unite il miele, metà delle uova e infine il lievito.
 - Impastate a bassa velocità in modo da formare un composto abbastanza incordato, quindi aumentate la velocità e unite le restanti uova a filo.
 - A questo punto iniziate ad incorporare poco per volta il burro in pomata.
 - Una volta che il burro è stato assorbito, unite il Parmigiano grattugiato, il 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

CREMA SNACK

latte intero

panna 35% m.g.

Mascarpone

Scorze di limone grattugiate

sale

Pepe macinato

250g

500g

500g

250g

qb

qb

qb

- In una pentola portate a 50°C il latte, le zeste di limone, il sale e il pepe.

- Fate raffreddare il composto in frigorifero coperto con la pellicola.

- Una volta freddo, togliete dal frigorifero e mixate tutti gli ingredienti in 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.



Extraordinary
made simple.