

BABÀ ESOTICO

□ Livello intermedio

Dolce da ristorazione

IMPASTO BABÀ

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

farina manitoba lievito sale uova burro 82% m.g.

PREPARAZIONE

500g In una planetaria con gancio lavorare DOLCE FORNO MAESTRO, farina, sale,

500g lievito e solo 600 grammi di uova fredde.

20g Impastare a velocità 2 per circa 10 minuti fino a formare una buona maglia

15g glutinica (non superare i 23°C)

1050g 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 negli appositi stampi per babà precedentemente ben oliati.

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 20 minuti.

Una volta sfornati, togliere i babà dagli stampi e lasciar raffreddare.

SCIROPPO ESOTICO

INGREDIENTI

acqua	300g	
purea di passion fruit	_{20g} Preparazione	
purea di mango	30g Mixare tutti gli ingredienti e portare a ebo	Ilizione.
zucchero semolato	200g	
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	10g	
scorza d'arancia grattugiata	10g	
rhum	cl 5	

CULIS TROPICALE

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
purea di mango 225g	Unire lo zucchero alle puree e scaldare fino al raggiungimento di 50°C.
purea di passion fruit 150g	Aggiungere lo zucchero precedentemente mixato alla pectina.
purea di banana 75	Portare a ebollizione per circa 2 minuti.
ZUCCHERO INVERTITO 20g	Conservare in frigorifero.
zucchero semolato 25g	
pectina 2g	

CREMA ALLO YUZU E CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
panna 35% m.g. 200	9 Sciogliere il cioccolato a 45°C e versare il glucosio.
GLUCOSIO 15	Portare a ebollizione la panna e aggiungere la massa di gelatina sciolta
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% 190	g miscelando bene.
gelatina 200 bloom in polvere o fogli 28	Versare lentamente la crema ancora calda sul cioccolato fuso e creare una
	buona emulsione utilizzando il mixer ad immersione.
	Aggiungere le puree di yuzu e mandarino e lasciar cristallizzare in frigorifero
	per 8 ore.

Composizione finale

Immergere i babà nello sciroppo esotico ancora caldo (temperatura ideale 40-45°C). Strizzarli leggermente per eliminare lo sciroppo in eccesso e lasciarli raffreddare in frigorifero. Dressare una piccola quantità di farcitura tropicale croccante all'interno del baba. Farcire il baba con la composta al mango e la crema allo yuzu e cioccolato bianco. Riempire 1/4 del bicchierino con il coulis tropicale e porre al suo interno il baba farcito. Utilizzando una sac a poche dressare una piccola quantità di coulis tropicale sopra al baba. Decorare con Petals Mini Yellow DOBLA.