



BABÀ ESOTICO

chef 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, 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.
270g 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
purea di passion fruit
purea di mango
zucchero semolato
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON
scorza d'arancia grattugiata
rum

PREPARAZIONE

300g Mixare tutti gli ingredienti e portare a ebollizione.
20g
30g
200g
10g
10g
cl 5

CULIS TROPICALE

INGREDIENTI

purea di mango
purea di passion fruit
purea di banana

ZUCCHERO INVERTITO

zucchero semolato
pectina

PREPARAZIONE

225g Unire lo zucchero alle puree e scaldare fino al raggiungimento di 50°C.
150g Aggiungere lo zucchero precedentemente mixato alla pectina.
75 Portare a ebollizione per circa 2 minuti.
20g Conservare in frigorifero.
25g
2g

CREMA ALLO YUZU E CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

panna 35% m.g.

GLUCOSIO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

gelatina 200 bloom in polvere o fogli

PREPARAZIONE

200g Sciogliere il cioccolato a 45°C e versare il glucosio.
15g Portare a ebollizione la panna e aggiungere la massa di gelatina sciolta
190g miscelando bene.
28g 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.