



BABÀ ESOTICO

🏠 Livello intermedio

Dolce da ristorazione

IMPASTO BABÀ

DOLCE FORNO MAESTRO

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

500g
500g
20g
15g
1050g
270g

In una planetaria con gancio lavorare DOLCE FORNO MAESTRO, farina, sale, lievito e solo 600 grammi di uova fredde.
Impastare a velocità 2 per circa 10 minuti fino a formare una buona maglia glutinica (non superare i 23°C)
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

acqua	300g	Mixare tutti gli ingredienti e portare a ebollizione.
purea di passion fruit	20g	
purea di mango	30g	
zucchero semolato	200g	
<u>JOYPASTE VANIGLIA</u>		
<u>MADAGASCAR/BOURBON</u>	10g	
scorza d'arancia grattugiata	10g	
rhum	cl 5	

CULIS TROPICALE

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

CREMA ALLO YUZU E CIOCCOLATO BIANCO

panna 35% m.g.	200g	Sciogliere il cioccolato a 45°C e versare il glucosio. Portare a ebollizione la panna e aggiungere la massa di gelatina sciolta miscelando bene. 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.
<u>GLUCOSIO</u>	15g	
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	190g	
gelatina 200 bloom in polvere o fogli	28g	

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.



Extraordinary
made simple.