

BABÀ ESOTICO

Livello intermedio

Dolce da ristorazione

IMPASTO BABÀ

DOLCE FORNO MAESTRO	500g
farina manitoba	500g
lievito	20g
sale	15g
uova	1050g
burro 82% m.g.	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
purea di passion fruit	20g
purea di mango	30g
zucchero semolato	200g
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	10g
scorza d'arancia grattugiata	10g
rhum	cl 5

Mixare tutti gli ingredienti e portare a ebollizione.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

CULIS TROPICALE

purea di mango	225g
purea di passion fruit	150g
purea di banana	75
ZUCCHERO INVERTITO	20g
zucchero semolato	25g
pectina	2g

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.

CREMA ALLO YUZU E CIOCCOLATO BIANCO

panna 35% m.g.	200g
GLUCOSIO	15g
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	190g
gelatina 200 bloom in polvere o fogli	28g

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.

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.