

BABÀ CHERRY LOVE

Ricetta per San Valentino

IMPASTO BABÀ

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

farina manitoba lievito sale fino uova intere burro 82% m.g. - morbido

PREPARAZIONE

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

500g lievito e solo 600 grammi di uova fredde.

25q 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 ALLA FRAGOLA E VANIGLIA

acqua
purea di fragola
zucchero semolato
bacche di vaniglia

600g 100g **Preparazione**

100g **PREFARAZIONE**400a Mixare tutti gli ingredienti e portare a ebollizione.

2 baccelli

CREMA BASE

INGREDIENTI

uova intere zucchero semolato amido di mais acqua

PREPARAZIONE

80g Mixare le uova con lo zucchero.

62g A parte miscelare l'amido di mais con l'acqua.

28g Unire le due miscele utilizzando un mixer ad immersione fino al

50g raggiungimento di una consistenza morbida e vellutata.

Utilizzare subito o conservare in frigorifero.

CREMA ALLE CILIEGIE

INGREDIENTI

crema base purea di ciliegia - o di amarena

PREPARAZIONE

220g Unire la crema base a 200gr di purea di ciliegie (è possibile utilizzare anche la 280g purea di amarena) e portare a ebollizione.

Cuocere per 3 minuti fino a completa cottura dell'amido.

Aggiungere la rimanente pure di ciliegie (80gr) miscelando bene.

Versare su una teglia con carta da forno, coprire e lasciar raffreddare

rapidamente a 4°C.

Prima dell'utilizzo rimuovere dal frigorifero e mixare fino al raggiungimento

di una consistenza liscia e vellutata.

CHANTILLY ALLE FRAGOLE

INGREDIENTI

purea di fragola SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

panna 35% m.g.

gelatina 200 bloom in polvere o fogli

acqua

PREPARAZIONE

450g Idratare la gelatina con l'acqua.

570g Portare la purea di fragole a ebollizione, versare il composto ancora caldo sul

1000g cioccolato bianco fuso per ottenere una buona emulsione.

4q Aggiungere la gelatina sciolta e mixare con un mixer ad immersione.

24a Aggiungere la panna liquida.

Porre in frigorifero per almeno 8 ore per lasciar cristallizzare.

COMPOSTA DI LAMPONI

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE

LILLY NEUTRO

acqua

60g

60g PREPARAZIONE

Mixare FRUTTIDOR LAMPONE con un mixer a immersione e aggiungere il LILLY NEUTRO idratato con l'acqua.

GELATINA ALLE CILIEGIE

INGREDIENTI

purea di ciliegia - o di amarena zucchero semolato pectina acido citrico

PREPARAZIONE

400g Scaldare la purea con lo zucchero fino al raggiungimento di 40°C, versare

50g nella miscela lo zucchero e la pectina mixando bene.

8q Portare a ebollizione per 2 minuti.

1a Aggiungere l'acido citrico.

Versare in stampi di siliconi sferici e porre in abbattitore.

Composizione finale

Immergere i babà nello sciroppo alla fragola e vaniglia caldo (40-45°C).

Strizzarli leggermente per eliminare lo sciroppo in eccesso e metterli su una griglia a scolare.

Farcire il babà con la farcitura ai frutti rossi croccante e la crema alle ciliegie.

Dressare al centro un sottile strato di composta al lampone.

Con una sac a poche dressare un ciuffo di Chantilly alle fragole sopra al babà farcito,

Decorare la monoporzione con una gelatina alla ciliegia e con WITH LOVE SEAL di Dobla.