



# BABÀ CHERRY LOVE

🏠 Livello intermedio

Ricetta per San Valentino

## IMPASTO BABÀ

### DOLCE FORNO MAESTRO

farina manitoba

lievito

sale fino

uova intere

burro 82% m.g. - morbido

500g

500g

25g

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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## SCIROPPO ALLA FRAGOLA E VANIGLIA

acqua	600g	Mixare tutti gli ingredienti e portare a ebollizione.
purea di fragola	100g	
zucchero semolato	400g	
bacche di vaniglia	2 baccelli	

## CREMA BASE

uova intere	80g	Mixare le uova con lo zucchero.
zucchero semolato	62g	A parte miscelare l'amido di mais con l'acqua.
amido di mais	28g	Unire le due miscele utilizzando un mixer ad
acqua	50g	immersione fino al raggiungimento di una consistenza morbida e vellutata.

Utilizzare subito o conservare in frigorifero.

## CREMA ALLE CILIEGIE

crema base	220g	Unire la crema base a 200gr di purea di ciliegie (è possibile utilizzare anche la 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.
purea di ciliegia - o di amarena	280g	

## CHANTILLY ALLE FRAGOLE

purea di fragola	450g	Idratare la gelatina con l'acqua. Portare la purea di fragole a ebollizione, versare il composto ancora caldo sul cioccolato bianco fuso per ottenere una buona emulsione. Aggiungere la gelatina sciolta e mixare con un mixer ad immersione. Aggiungere la panna liquida. Porre in frigorifero per almeno 8 ore per lasciar cristallizzare.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	570g	
panna 35% m.g.	1000g	
gelatina 200 bloom in polvere o fogli	4g	
acqua	24g	



Extraordinary  
made simple.

## COMPOSTA DI LAMPONI

FRUTTIDOR LAMPONE

LILLY NEUTRO

acqua

400g

60g

60g

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

## GELATINA ALLE CILIEGIE

purea di ciliegia - o di amarena

zucchero semolato

pectina

acido citrico

400g

50g

8g

1g

Scaldare la purea con lo zucchero fino al raggiungimento di 40°C, versare nella miscela lo zucchero e la pectina mixando bene. Portare a ebollizione per 2 minuti. 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 monoporzionatura con una gelatina alla ciliegia e con WITH LOVE SEAL di Dobra.



Extraordinary  
made simple.