

BABÀ CHERRY LOVE

RICETTA PER SAN VALENTINO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







IMPASTO BABÀ

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DOLCE FORNO MAESTRO	g 500	In una planetaria con gancio lavorare DOLCE FORNO MAESTRO, farina, sale, lievito e solo 600
FARINA MANITOBA	g 500	grammi di uova fredde.
LIEVITO	g 25	Impastare a velocità 2 per circa 10 minuti fino a formare una buona maglia glutinica (non
SALE FINO	g 15	superare i 23°C)
UOVA INTERE	g 1050	Proseguire aggiungendo le restanti uova poco alla volta fino a completo assorbimento, si otterrà
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 270	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

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ACQUA	g 600	Mixare tutti gli ingredienti e portare a ebollizione.
PUREA DI FRAGOLA	g 100	
ZUCCHERO SEMOLATO	g 400	
BACCHE DI VANIGLIA	2 baccelli	

FARCITURA AI FRUTTI ROSSI CROCCANTE

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI

CREMA BASE

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
UOVA INTERE	g 80 Mixare le uova con lo zucchero.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 62 A parte miscelare l'amido di mais con l'acqua.
AMIDO DI MAIS	Unire le due miscele utilizzando un mixer ad immersione fino al raggiungimento di una
ACQUA	g 50 consistenza morbida e vellutata.
	Utilizzare subito o conservare in frigorifero.



CREMA ALLE CILIEGIE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
CREMA BASE	g 220	Unire la crema base a 200gr di purea di ciliegie (è possibile utilizzare anche la purea di
PUREA DI CILIEGIA - O DI AMARENA	g 280	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		PREPARAZIONE
PUREA DI FRAGOLA	g 450	Idratare la gelatina con l'acqua.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 570	Portare la purea di fragole a ebollizione, versare il composto ancora caldo sul cioccolato bianco
PANNA 35% M.G.	g 1000	fuso per ottenere una buona emulsione.
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI	g 4	Aggiungere la gelatina sciolta e mixare con un mixer ad immersione. Aggiungere la panna
ACQUA	g 24	liquida.
		Porre in frigorifero per almeno 8 ore per lasciar cristallizzare.

COMPOSTA DI LAMPONI

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FRUTTIDOR LAMPONE	g 400	Mixare FRUTTIDOR LAMPONE con un mixer a immersione e aggiungere il LILLY NEUTRO
LILLY NEUTRO	g 60	idratato con l'acqua.
ACQUA	g 60	



GELATINA ALLE CILIEGIE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PUREA DI CILIEGIA - O DI AMARENA	g 400	Scaldare la purea con lo zucchero fino al raggiungimento di 40°C, versare nella miscela lo
ZUCCHERO SEMOLATO	g 50	zucchero e la pectina mixando bene.
PECTINA	g 8	Portare a ebollizione per 2 minuti.
ACIDO CITRICO	g 1	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.

