



## BABÀ AL CARAMELLO

### CIAMBELLINA DI BABÀ

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO  
FARINA MANITOBA  
LIEVITO DI BIRRA  
SALE  
UOVA INTERE  
BURRO 82% M.G.

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

#### PREPARAZIONE

In una planetaria con gancio lavorare DOLCE FORNO MAESTRO, farina, sale, lievito e solo 600 grammi di uova fredde.

g 20 Impastare a velocità 2 per circa 10 minuti fino a formare una buona maglia glutinica (non superare i 23°C)

g 15 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 30 gr di impasto per ogni stampo a ciambella monoporzione in silicone, e porre a lievitare per 1 ora circa a 28/30 gradi.

uocere a 170 gradi per 16 minuti circa, abbattere, sformare e tagliare l'eventuale parte di babà in eccesso.

## BAGNA AL BERGAMOTTO

---

### INGREDIENTI

ACQUA  
ZUCCHERO  
PROFUMI D'ITALIA BERGAMOTTO DI CALABRIA

g 250  
g 250  
g 100

### PREPARAZIONE

scaldare acqua e zucchero  
aggiungere profumi d'italia Bergamotto  
raffreddare e inzuppare la ciambella a temperatura ambiente.  
lucidare con mirror neutral scaldato a 50 gradi  
raffreddare.

## GLASSA AL CARMELLO

---

### INGREDIENTI

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

Q.B.

### PREPARAZIONE

intingere per metà, diagonalmente il babà con Chocosmart caramel crumble, scaldato a 35 gradi  
raffreddare

## NAMELAKA AL CARMELLO

---

### INGREDIENTI

LATTE INTERO  
GLUCOSIO  
SINFONIA CARAMEL ORO  
PANNA  
LILLY NEUTRO

g 250  
g 10  
g 350  
g 200  
g 40

### PREPARAZIONE

-Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa, aggiungere il LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad immersione.  
-Aggiungere il cioccolato (ed eventualmente la pasta aromatizzante) continuando a mixare.  
-Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare.  
-Coprire con pellicola a contatto e mettere in frigorifero per almeno 4 ore.  
-Montare in planetaria a media velocità con frusta fino ad ottenere la consistenza necessaria (circa 1 minuto).

## COMPOSIZIONE FINALE

Decorare la parte superiore del babà con un ciuffo di namelaka e impreziosire con uno SPEAR WHITE DOBLA

## RICETTA CREATA PER TE DA DAVIDE LISTA

PASTICCIERE