



BABÀ ESOTICO

DOLCE DA RISTORAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO BABÀ

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

g 500 In una planetaria con gancio lavorare DOLCE FORNO MAESTRO, farina, sale, lievito e solo 600
g 500 grammi di uova fredde.
g 20 Impastare a velocità 2 per circa 10 minuti fino a formare una buona maglia glutinica (non
g 15 superare i 23°C)
g 1050 Proseguire aggiungendo le restanti uova poco alla volta fino a completo assorbimento, si otterrà
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 ESOTICO

INGREDIENTI

ACQUA	g 300
PUREA DI PASSION FRUIT	g 20
PUREA DI MANGO	g 30
ZUCCHERO SEMOLATO	g 200
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 10
SCORZA D'ARANCIA GRATTUGIATA	g 10
RHUM	cl 5

PREPARAZIONE

Mixare tutti gli ingredienti e portare a ebollizione.

FARCITURA TROPICALE CROCCANTE

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL	Q.B.
-----------------------------	------

COMPOSTA AL MANGO

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO	Q.B.
-----------------	------

CULIS TROPICALE

INGREDIENTI

PUREA DI MANGO	g 225
PUREA DI PASSION FRUIT	g 150
PUREA DI BANANA	75
ZUCCHERO INVERTITO	g 20
ZUCCHERO SEMOLATO	g 25
PECTINA	g 2

PREPARAZIONE

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

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 200
GLUCOSIO	g 15
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 190
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI	g 28

PREPARAZIONE

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.