



BABA' ALLO YUZU

DOLCE LIEVITATO MONOPORZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BABA'

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

FARINA MANITOBA

LIEVITO - BIRRA

SALE

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

UOVA - FREDDI

g 500

g 500

g 25

g 15

g 250

g 1050

PREPARAZIONE

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.

SCIROPPO ALLO YUZU

INGREDIENTI

ACQUA	g 1000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 500
PUREA DI YUZU	g 250

PREPARAZIONE

Portare a bollore acqua e zucchero.
Una volta che lo sciroppo è sui 45-50°C aggiungere la polpa di frutta e miscelare.

GANACHE MONTATA ALLO YUZU

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - 1	g 265
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 145
ACQUA	g 25
LILLY NEUTRO	g 25
PUREA DI YUZU	g 120
PANNA 35% M.G. - 2	g 265

PREPARAZIONE

Portare a bollore la panna (1) e l'acqua.
Inserire il LILLY NEUTRO e mescolare con frusta.
Colare sopra il SINFONIA BIANCO ed emulsionare.
Colare a filo la panna (2) fredda continuando ad emulsionare.
Terminare con la purea di yuzu e mixare.
Coprire con pellicola a contatto e porre in frigorifero per una notte.

GELATINA

INGREDIENTI

RIFLEX SPRAY NEUTRO	Q.B.
---------------------	------

PREPARAZIONE

Portare a leggera ebollizione

COMPOSIZIONE FINALE

Immergere i babà nello sciroppo allo yuzu scaldato a 65-70°C per circa 5-10 minuti.

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

Ricoprire i babà con RIFLEX SPRAY NEUTRO.

Tagliare a metà il babà e farcirlo con la ganache montata allo yuzu.

Decorare con CURVY HEART GREEN e DAISY DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA **MATTEO REGHENZANI**

PASTRY CHEF