



BABÀ ESOTICO

Dolce da ristorazione

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO BABÀ

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
FARINA MANITOBA
LIEVITO
SALE
UOVA
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.

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 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.