BABÀ AL CARAMELLO

CIAMBELLINA DI BABÀ

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 500
FARINA MANITOBA	g 500
LIEVITO DI BIRRA	g 20
SALE	g 15
UOVA INTERE	g 1050
BURRO 82% M.G.	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 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 tagliere l'eventuale parte di babà in eccesso.

BAGNA AL BERGAMOTTO

INGREDIENTI

ACQUA	g 250
ZUCCHERO	g 250
PROFUMI D'ITALIA BERGAMOTTO DI CALABRIA	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 CARAMELLO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE	Q.B.

PREPARAZIONE

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

raffreddare

NAMELAKA AL CARAMELLO

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 250
GLUCOSIO	g 10
SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO	g 350
PANNA	g 200
LILLY NEUTRO	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