



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 - FREDDE

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 25 Impastare a velocità 2 per circa 10 minuti fino a formare una buona maglia glutinica (non superare i
- g 15 23°C)
- g 250 Proseguire aggiungendo le restanti uova poco alla volta fino a completo assorbimento, si otterrà un
- g 1050 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		PREPARAZIONE
ACQUA	g 1000	Portare a bollore acqua e zucchero.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 500	Una volta che lo sciroppo è sui 45-50°C aggiungere la polpa di frutta e miscelare.
PUREA DI YUZU	g 250	

GANACHE MONTATA ALLO YUZU

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G. - 1	g 265	Portare a bollore la panna (1) e l'acqua.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 145	Inserire il LILLY NEUTRO e mescolare con frusta.
ACQUA	g 25	Colare sopra il SINFONIA BIANCO ed emulsionare.
LILLY NEUTRO	g 25	Colare a filo la panna (2) fredda continuando ad emulsionare.
PUREA DI YUZU	g 120	Terminare con la purea di yuzu e mixare.
PANNA 35% M.G. - 2	g 265	Coprire con pellicola a contatto e porre in frigorifero per una notte.

GELATINA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
RIFLEX SPRAY NEUTRO	Q.B.	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 scirippo 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