



BABA SALATO ALLA BIRRA CON CREMA LIMONE E MASCARPONE

BABA'

INGREDIENTI

SOFT BREAD 50%
FARINA - FORTE
UOVA INTERE
LIEVITO DI BIRRA
MIELE
BURRO 82% M.G.
FORMAGGIO FRESCO IN POLVERE - PARMIGIANO REGGIANO
PEPE MACINATO
SALE

PREPARAZIONE

g 100 - mettete la farina in planetaria con la foglia, unite il miele, metà delle uova e infine il lievito.
g 100 - Impastate a bassa velocità in modo da formare un composto abbastanza incordato, quindi
g 190 aumentate la velocità e unite le restanti uova a filo.
g 12 - A questo punto iniziate ad incorporare poco per volta il burro in pomata.
g 20 - Una volta che il burro è stato assorbito, unite il Parmigiano grattugiato, il pepe e il sale.
g 60 - Impastate ancora per 2 minuti, poi fermate la macchina e lasciate puntare l'impasto per 20 minuti.
g 30 - Spezzare l'impasto a 20 gr e riempire gli stampi da mini baba.
Q.B. - Lasciate lievitare a circa 30 °C fino a che il volume iniziale raddoppi.
Q.B. - Infornate a 200°C e fate cuocere per circa 10-12 minuti.

CREMA AL LIMONE E MASCARPONE

INGREDIENTI

CREMA SNACK
LATTE INTERO
PANNA 35% M.G.
MASCARPONE
SCORZE DI LIMONE GRATTUGIATE
SALE
PEPE MACINATO

PREPARAZIONE

g 250 - In una pentola portate a 50°C il latte, le zeste di limone, il sale e il pepe.
g 500 - Fate raffreddare il composto in frigorifero coperto con la pellicola.
g 500 - Una volta freddo, togliete dal frigorifero e mixate tutti gli ingredienti in planetaria con foglia.
g 250
Q.B.
Q.B.
Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

- Immergere il babà nella birra scaldata a 50°C per circa 40 secondi (il tempo varia da quanto si vuole far sentire l'amaro della birra).
- decorare con la crema e decorare con scorze di limone.



RICETTA CREATA PER TE DA MIRKO SCARANI

PASTICCIERE