



## BABÀ ESOTICO

DOLCE DA RISTORAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO BABÀ

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO  
FARINA MANITOBA  
LIEVITO  
SALE  
UOVA  
BURRO 82% M.G.

#### 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 20 Impastare a velocità 2 per circa 10 minuti fino a formare una buona maglia glutinica (non  
g 15 superare i 23°C)  
g 1050 Proseguire aggiungendo le restanti uova poco alla volta fino a completo assorbimento, si otterrà  
g 270 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.