

BABÁ  
AL RON AVAINILLADO



CALCULADA PARA UNOS 20-25 VASITOS

## PASTA BABÁ

Harina de fuerza.....	355 g
Huevos enteros.....	280 g
Sal.....	6 g
Levadura de panadero.....	60 g
Azúcar.....	90 g
Mantequilla seca 84 %.....	215 g

**Amasar** la harina, los huevos, la sal y la levadura hasta que se despegue la pasta.

**Añadir** progresivamente el azúcar y la mantequilla fundida y tibia.

**Rellenar** los moldes flexipan semiesferas de 3 cm de diámetro.

**Dejar crecer** en estufa.

**Hornear** a 200 °C unos minutos para iniciar el crecimiento de manera regular.

**Bajar** a 170/175 °C durante unos 12 a 14 min. Reservar.

## SIROPE DE EMPAPADO DE VAINILLA

Agua.....	1 500 g
Azúcar.....	750 g
Vaina de vainilla <b>NOROHY</b> .....	28 g

**Llevar a ebullición** el agua, el azúcar y la vainilla rajada y raspada.

**Dejar enfriar.**

## RON AVAINILLADO

Sirope de empapado vainilla.....	375 g
Ron Angostura.....	650 g

**Filtrar** el sirope de empapado para obtener un sirope claro.

**Mezclar** en frío con el ron.

**Reservar** en frío.

## CREMA LIGERA DE VAINILLA

Nata UHT 35 %.....	1400 g
Mascarpone.....	210 g
Vaina de vainilla <b>NOROHY</b> .....	16 g
Azúcar glas.....	85 g

**Rajar** y raspar las vainas de vainilla.

**Añadir** la vainilla a la nata y el mascarpone.

**Añadir** el azúcar y batir hasta obtener una crema flexible, lisa y ligera.

### OPCIÓN

*Para una mejor difusión de la vainilla, se podrán **dejar madurar** las vainas rajadas y raspadas en la nata durante una noche, después añadir el mascarpone y el azúcar.*

## VERSIÓN VASITOS INDIVIDUALES

Una vez enfriado el sirope, **colocar** los babás en una candidera y cubrirlos con sirope.

**Voltear los babás** al cabo de 15 min y dejar empapar en el sirope durante toda la noche en la nevera. Escurrir al día siguiente.

**Colocar** 6 u 8 bolas de babá empapadas y escurridas en los vasitos.

**Nivelar** con ron vainilla a la altura de los babás.

**Montar** la nata ligera y con una boquilla acanalada, escudillar un rosetón por encima de los babás.

**Igualar** la nata al nivel del vaso con una espátula.

**Proteger** con un disco fino de cobertura negra, anteriormente atemperada y extendida entre dos hojas de papel guitarra después cortar con cristalización al diámetro de los vasitos utilizados.

## VERSIÓN TARRO PARA LLEVAR



**Rellenar** tres cuartos de los tarros con bolas de babá empapadas y escurridas.

**Añadir** las vainas de vainilla utilizadas para el sirope.

**Nivelar** los babás rellenando el tarro con ron avainillado.

**Cerrar** los tarros herméticamente y almacenar en la nevera.