

Babacool

UNA RICETTA DELL'
ÉCOLE VALRHONA



Ricetta calcolata per 3 cornici di 60 x 10 cm.

BISCOTTO MORBIDO MANDORLA P125 COEUR DI GUANAJA

490 g	Mandorle bianche	: Alla planetaria, tritare le mandorle e lo zucchero
400 g	Zucchero semolato	: ed aggiungere le uova montando il tutto (circa
730 g	Uova intere	: 10 minuti). Incorporare il burro temperato ed il
200 g	Burro secco 84%	: cioccolato P125 Coeur di Guanaja sciolto solo a
160 g	Albumi dell'uovo	: fine montaggio. Contemporaneamente, montare gli
100 g	Zucchero semolato	: albumi dell'uovo con lo zucchero.
200 g	P125 COEUR DE GUANAJA	: Mescolare delicatamente i due impasti, poi
		: stendere su teglia munita di un foglio Silpat in una
		: cornice di 60 x 40 cm. Cottura a 180°C per 20 / 25
		: minuti.

PASTA PER BABA AL CIOCCOLATO

20 g	Panna liquida 35 %	: Riscaldare il latte e la panna, versare sulla copertura avendo cura di realizzare un'emulsione.
65 g	Latte intero	: Intiepidire le uova, sciogliere lo zucchero, il sale e il lievito biologico. Incorporare la farina setacciata.
3 g	Sale	: Impastare delicatamente e per poco tempo.
15 g	Zucchero semolato	: Aggiungere la ganache alla pasta e continuare ad impastare leggermente.
20 g	Lievito per panificazione	: Versare il burro sciolto a 45°C sulla pasta e ricoprire con uno strofinaccio senza mescolare.
205 g	Farina T45	: Mettere nella stufa a 27 / 28°C, per circa 15 / 20 minuti fino a quando il burro scivola sotto l'impasto.
125 g	Uova intere	: Alla spatola flessibile, omogeneizzare la pasta e guarnire gli stampi per babà.
60 g	Burro secco 84 %	: Lasciar lievitare nuovamente nella stufa per una seconda volta. Infornare a 200°C per qualche minuto, poi
55 g	ILLANKA 63%	: lasciar lievitare regolarmente.
		: Abbassare in seguito la temperatura a 170 / 175°C per 8 / 10 minuti.

SCIROPPO PER INZUPPARE AL LIQUORE DI CIOCCOLATO

1000 g	Acqua	: Preparare uno sciroppo con l'acqua e lo zucchero ed i baccelli di vaniglia incisi.
200 g	Zucchero semolato	: Quando lo sciroppo è freddo, aggiungere il liquore al cioccolato.
300 g	Liquore di cioccolato	
2	Baccelli di vaniglia di Tahiti	

GANACHE MONTATA ILLANKA

390 g	Panna liquida 35 %	: Portare ad ebollizione la piccola quantità di panna liquida, il glucosio e lo zucchero invertito.
45 g	Glucosio	: Versare lentamente la miscela bollente sulla copertura parzialmente sciolta, mescolando al centro per creare un
45 g	Zucchero invertito	: « cuore » elastico e lucido, segno di un'emulsione ben avviata.
360 g	ILLANKA 63%	: Questa texture dovrà essere conservata fino alla fine della miscela, continuando aggiungendo il liquido poco per
775 g	Panna liquida 35%	: volta. Mixare per perfezionare l'emulsione.
		: Aggiungere l'altra panna liquida fredda e lasciar cristallizzare nel frigorifero per una notte o almeno per tre ore.

COMPOSTA BANANA FRUTTO DELLA PASSIONE

500 g	Polpa di banana	: Mescolare insieme le polpe e lo zucchero.
60 g	Polpa di frutto della passione	: Portare ad ebollizione ed incorporare la gelatina precedentemente mescolata con l'acqua.
30 g	Zucchero semolato	: Conservare in frigorifero.
4 g	Gelatina in polvere	
20 g	Acqua minerale	

GLASSA ABSOLU CRISTAL DA SPRUZZARE

730 g	Absolu Cristal	: Portare ad ebollizione la glassa Absolu Cristal con l'acqua e mixare.
75 g	Acqua	: Spruzzare subito con una pistola a circa 80°C.

MONTAGGIO E FINIZIONE

Dopo la prima lievitazione della pasta per babà, lisciare alla spatola flessibile e riempire gli stampi Flexipan semi-sfera di 3 cm di diametro. Lasciar lievitare nella stufa per una seconda volta. Infornare a 200°C per qualche minuto, poi abbassare la temperatura a 170 / 175°C per 12 / 14 minuti. Quando lo sciroppo si è raffreddato, mettere i babà in un apparecchio per candire, e ricoprirli di sciroppo. Voltare i babà dopo 15 minuti e lasciar inzuppare nello sciroppo per tutta la notte nel frigorifero. Il giorno successivo, sgocciolarli bene prima di realizzare il montaggio. Preparare il biscotto morbido poi riempire le cornici di 60 x 10 cm con 700 g di impasto. Una volta cotto e raffreddato, con un coltello affilato, scollare il biscotto dalla cornice, cercando di conservarlo all' interno per il montaggio. Poi con una tasca senza bocchetta, dressare circa 200 g di composta di banana-frutto della passione. Glassare con il mestolo i babà sgocciolati con della glassa Absolu Fondente e sistemare circa 20 babà per cornice.



MONTAGGIO E FINIZIONE

Montare la ganache, e con una tasca munita di una bocchetta St Honoré, dressare in maniera irregolare circa 500 g di ganache per cornice. Surgelare.

Spruzzare le torte con della glassa Absolu Cristal.

Con il matterello, stendere della copertura fondente temperata tra due fogli chitarra, poi separarli subito per creare un effetto a nervature.

Prima della cristallizzazione, con le fustelle, ritagliare dei cerchi di misura diversa.

Lasciar cristallizzare à 17°C, poi con un pennello e della polvere di cacao, spazzolare i decori.

Decorare sistemando questi dischi in maniera armoniosa sulla ganache.

Consiglio : ritagliare delle strisce di torta della lunghezza desiderata in funzione del numero delle persone e del prodotto che desiderate (individuali o torte).

