

NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

BABAKANA



CALCOLATA PER 6 BABAKANA ALLA VANIGLIA



Portare il tutto a ebollizione.

Cuocere per 2 minuti e **aggiungere** la gelatina precedentemente reidratata.

Versare in una teglia e fare raffreddare velocemente.

OPALYS VANIGLIA

Copertura di cioccolato OPALYS 33% VALRHONA...395 g

Perla di vaniglia VAKANA NOROHY 5 g

Sciogliere l'Opalys a 45°C, **aggiungere** la vaniglia e **mixare**.

Temperare il tutto e versare in stampi per cake rettangolari di 18 cm x 4,5 cm x 4,5 cm.

Lasciare cristallizzare a 16 C.

IMPASTO PER BABÀ

Farina d'avena655 g

Lievito biologico 35 g

Sale fino 14 g

Uova intere435 g

Latte intero UHT.....30 g

Zucchero semolato..... 70 g

Burro disidratato 84%.....255 g

In uno sbattitore con gancio, **impastare** la farina, il lievito, il sale, le uova e il latte fino a quando l'impasto si riesce a staccare facilmente dalla ciotola.

Aggiungere gradualmente lo zucchero, poi il burro.

Impastare nuovamente fino a quando l'impasto si riesce a **staccare** facilmente dalla ciotola.

Riempire gli stampi.

Lasciare riposare a 26°C.

SCIROPPO BABÀ GRAND MARNIER VANIGLIA

Acqua..... 1840 g

Zucchero semolato.....245 g

Vakana12 g

Arancia rossa Moro e Tarocco in purea 100% 1040 g

Gelatina in polvere 220 Bloom 30 g

Acqua d'idratazione..... 150 g

Grand Marnier..... 675 g

Reidratare la gelatina.

Portate a ebollizione l'acqua con lo zucchero e la vaniglia.

Aggiungere la purea di arancia rossa, la gelatina precedentemente reidratata e il Grand Marnier.

Mettere da parte.

NAPPAGE ABSOLU DA SPRUZZARE GRAND MARNIER

Nappage Absolu Cristal.....250 g

Sciroppo babà Grand Marnier.....250 g

Portare a ebollizione il nappage Absolu Cristal e lo sciroppo babà.

Spruzzare subito con una pistola da cucina a circa 80°C.

CHANTILLY GELIFICATA ALLA VANIGLIA

Panna UHT 35%.....1180 g

Zucchero semolato..... 70 g

Perla di vaniglia VAKANA NOROHY10 g

Gelatina in polvere 220 Bloom 7 g

Acqua d'idratazione..... 35 g

Mescolare il 10% della panna con lo zucchero e la vaniglia.

Scaldare il tutto a 35/40°C e **aggiungere** la gelatina precedentemente reidratata.

Mixare intensamente.

Aggiungere il resto della panna fredda e **mixare** nuovamente.

Conservare a 4°C per almeno 12 ore.

Montare fino a ottenere una texture sufficientemente consistente per essere lavorata con la tasca o con la spatola.

COMPOSTA DI ARANCIA ROSSA E VANIGLIA

Arance rosse690 g

Arancia rossa Moro e Tarocco in purea 100%205 g

Perla di vaniglia VAKANA NOROHY4 g

Zucchero semolato.....215 g

Pectina NH SOSA.....10 g

Gelatina in polvere 220 Bloom4 g

Acqua d'idratazione.....20 g

Lavare e spazzolare le arance.

Sbollentarle tre volte in una grande quantità di acqua.

Lasciarle sgocciolare, tagliarle a metà e **rimuovere** la parte bianca al centro,

Frullare le arance nella planetaria. **Aggiungere** la purea di arancia e la vaniglia.

Mescolare lo zucchero con la pectina NH. **Aggiungere** alle arance tritate e alla purea di arancia rossa.

MONTAGGIO E FINITURA

Vaniglia in polvere Bio Madagascar NOROHY 200 g.

Preparare la chantilly gelificata, la composta e l'Opàlys vaniglia. **Mettere** da parte.

Preparare l'impasto per babà e lasciarlo riposare per 12 ore a 4°C.

Stendere a uno spessore di 3,5 mm. **Lasciare riposare** per 2 ore a 4°C.

Riporre l'impasto a -18°C per qualche minuto per rassolarlo, quindi tagliare i babà utilizzando un coppapasta a forma di fiore.

Disporre i babà su un foglio in silicone traforato e **lasciare lievitare** per circa 2 ore a 27°C. Il volume dei babà deve raddoppiare.

Cuocere per 10 minuti a 180°C, per 10 minuti a 160°C e infine per 20 minuti a 140°C, per asciugarli bene.

Disporre i babà in una teglia e collocare attorno ad essi i cerchi a forma di fiore.

Preparare e **versare** lo sciroppo sui babà a circa 75°C e inzupparli completamente.

Una volta inzuppati, **adagiare** i babà su una griglia con una teglia sotto e **lasciarli sgocciolare** a 4°C fino a quando lo sciroppo non sarà gelificato. Dopodiché, capovolgerli su un foglio in silicone e **congelarli**.

Grattugiare i blocchi di Opalys vaniglia in piccole scaglie utilizzando una grattugia elettrica per verdure. **Conservare** a 16°C.

Utilizzando una tasca senza bocchetta, **disporre** su un foglio in silicone circa 175 g di composta a forma di fiore, leggermente più piccolo dei babà.

Montare la chantilly poi, utilizzando una tasca con una bocchetta da 20 mm, **versarne** circa 200 g per ricoprire la composta. Coprire immediatamente con scaglie di Opalys vaniglia. **Congelare**.

Spruzzare i babà con il nappage Absolu, quindi **cospargere** i bordi con la vaniglia in polvere.

Adagiare su ogni babà la miscela di composta e chantilly.

