

# Babka con crema da spalmare



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

# Babka con crema da spalmare

UNA RICETTA ORIGINALE DELL'*École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per uno stampo per cake di 8 x 30 x 8 cm.

## BABKA

200 g	Farina T45
25 g	Zucchero semolato
4 g	Sale
6 g	Lievito fresco
120 g	Latte intero
50 g	Burro
25 g	Tuorli
190 g	<b>CREMA DA SPALMARE</b>

## BABKA

Togliere il burro dal frigorifero.

Mescolare tutti gli ingredienti tranne il burro e la crema da spalmare.

Impastare con uno sbattitore per circa 5-7 minuti, quindi incorporare gradualmente il burro, fino a ottenere un impasto non appiccicoso.

Idealmente, la temperatura dell'impasto deve essere compresa tra 24 e 25°C al termine.

Realizzare una sfera con l'impasto, riporre in una ciotola e coprire con un panno pulito. Lasciar lievitare per 35-40 minuti al massimo a temperatura ambiente.

## MONTAGGIO

### CREMA DA SPALMARE

Nocciole tostate

### GOCCHE DI CIOCCOLATO

### AL LATTE

Piegare l'impasto e stenderlo per ottenere un rettangolo lungo 30 cm e largo 24 cm.

Distribuire della **CREMA DA SPALMARE** su tutta la superficie quindi arrotolare.

Lasciar riposare per 15 minuti in frigorifero.

Tagliare il rotolo in due nel senso della lunghezza e intrecciare.

Mettere l'impasto nello stampo precedentemente imburato e lasciar lievitare per circa 1 ora e mezza, idealmente a 26°C.

Dorare l'impasto con un tuorlo d'uovo, quindi cuocere a 160°C in forno ventilato per circa 25 minuti.

## *I consigli dei maestri pasticciieri*

Durante la degustazione, per un risultato ancora più goloso, potete aggiungere un po' di **CREMA DA SPALMARE** sulla vostra fetta di babka. Potete anche aggiungere delle nocciole tostate e/o delle **PEPITE DI CIOCCOLATO AL LATTE**.