

BABÀ-BOUTON
AL RUM VANIGLIATO



DOSI PER 20 - 25 BICCHIERINI

IMPASTO PER BABÀ

Farina Forte	355 g
Uova intere	280 g
Sale	6 g
Lievito per panetteria.....	60 g
Zucchero semolato	90 g
Burro secco 84%	215 g

Impastare la farina, le uova, il sale e il lievito fino a quando l'impasto è omogeneo e si stacca facilmente dalla terrina.

Aggiungere gradualmente lo zucchero e il burro sciolto tiepido.

Guarnire degli stampi flexipan di forma semisferica dal diametro di 3 cm.

Lasciar lievitare a vapore.

Cuocere a 200°C per alcuni minuti per iniziare la lievitazione in modo regolare.

Abbassare quindi a 170-175°C per 12-14 minuti.

Conservare.

BAGNA ALLA VANIGLIA

Acqua	1 500 g
Zucchero semolato	750 g
Baccello di vaniglia NOROHY	28 g

Portare ad ebollizione l'acqua, lo zucchero e la vaniglia incisa e raschiata.

Raffreddare.

RUM VANIGLIATO

Bagna alla vaniglia	375 g
Rum Angostura	650 g

Filtrare la bagna per ottenere uno sciroppo chiaro.

Mescolare a freddo con il rum.

Conservare al fresco.

CREMA LEGGERA VANIGLIATA

Panna UHT 35%.....	1400 g
Mascarpone	210 g
Baccello di vaniglia NOROHY	16 g
Zucchero a velo.....	85 g

Incidere e raschiare i baccelli di vaniglia.

Aggiungere la polpa di vaniglia nella panna e nel mascarpone.

Aggiungere lo zucchero e montare fino ad ottenere una crema morbida, liscia e leggera.

OPZIONE

*Per una migliore diffusione della vaniglia, è possibile **lasciare riposare** i baccelli incisi e raschiati nella panna durante la notte, quindi aggiungere il mascarpone e lo zucchero.*

VERSIONE BICCHIERINI INDIVIDUALI

Una volta che lo sciroppo si è raffreddato, **mettere** i babà in un candissoire e ricoprirli con lo sciroppo.

Girare i babà dopo 15 minuti e lasciarli a bagno nello sciroppo per una notte in frigorifero. Il giorno dopo, sgocciolarli.

Posizionare 6-8 babà imbevuti e sgocciolati nei bicchierini.

Rifinire con rum alla vaniglia fino a ricoprire i babà.

Montare la panna leggera e, usando una bocchetta scanalata, creare una rosetta sopra i babà.

Livellare la panna a livello del bicchiere con una spatola.

Proteggere con un sottile disco di copertura Ivoire, precedentemente temperato e steso tra due fogli chitarra, quindi ritagliato con cristallizzazione del diametro dei bicchierini utilizzati.

VERSIONE BOCCALE DA ASPORTO



Riempire tre quarti dei barattoli di babà imbevuti e sgocciolati.

Aggiungere i baccelli di vaniglia usati per lo sciroppo.

Ricoprire i babà riempiendo il barattolo con rum alla vaniglia.

Chiudere ermeticamente i barattoli e conservarli in frigorifero.