



MARTIN BRAUN GRUPPE

Babà

Ricetta per 25 pz da 100 g



Impasto

1000 g **MIX ONE**

250 g farina manitoba

40 g lievito di birra

20 g sale

300 g burro

1000 g uova intere

Tot. Impasto: 2710 g

- Mettere in planetaria con farfalla i primi 5 ingredienti incorporando una parte di uova. Quando la pasta si attaccherà alle pareti della vasca, aumentare la velocità e far incordare bene.
- Inserire un'altra parte di uova e ripetere l'operazione. Infine, quando la pasta sarà elastica, aggiungere la restante parte di uova. Far riprendere il nervo avendo una pasta liscia ed elastica.
- Porre in cella di lievitazione a 30°C per circa 30-40 min, prelevare dalla cella.
- Interrompere la lievitazione lavorando l'impasto e formare i Babà.
- Far lievitare per circa 1 ora sempre a 30°C. Cuocere a 190°C per 25 min.

Bagna al Rhum

2000 g acqua

350 g zucchero

n°2 bacche di vaniglia

n°2 bucce d'arancia

n°2 bucce di limone

400 g rhum 70°

Farcitura

1000 g latte

400 g **KI**

q.b. **CILIEGIE AMARENATE**

q.b. **BRAUNGEL SPRAY**

Portare ad ebollizione l'acqua, unire lo zucchero e gli aromi. Una volta ben freddo aggiungere la bagna al Rhum. Immergere i babà prima della somministrazione e lasciarli immersi per qualche minuto, farcire con KI e Ciliegie Amarenate, gelatinare con Braungel Spray.

Martin Braun-Gruppe Italia S.p.A.

Sede legale: Via Faustinella, 24 - 25015 Desenzano del Garda (BS) - Italia - Sede logistica: Via E. Stassano, 16/18 - 25125 Brescia - Italia

Tel. +39 030 26 85 611 - info@martinbraungruppe.it - martinbraungruppeitalia@pec-mail.it - www.martinbraungruppe.it

Partita IVA/C.F. e Reg. delle Imp. di Brescia: 05552080961 - SDI A4707H7 - R.E.A. BS-0496678 - Cap. Soc. € 1.300.000,00 I.V.