

BABA' A TRONCHETTO DI LUCA MONTERSINO



Tempo: Difficoltà: Alta Persone: 10

INGREDIENTI

Per il babà al cioccolato

265 gr. di farina 360
100 gr. di burro
35 gr. di zucchero vagliato medio
15 gr. di lievito di birra
300 gr. di uova intere
5 gr. di sale
20 gr. di cacao amaro in polvere
45 gr. di cioccolato fondente in gocce

Per la mousse al cioccolato bianco, mango e lime

400 gr. di mango in purea
500 gr. di cioccolato bianco
500 gr. di panna al 35% di materia grassa
15 gr. di gelatina in polvere
3 gr. di buccia di lime

Per la bagna al tè verde al gelsomino

670 gr. di acqua

2 gr. di anice stellato

70 gr. di rum bianco

1 gr. di vaniglia in bacche bourbon

Per la gelé di mango

500 gr. di mango in purea
150 gr. di zucchero vanigliato medio
10 gr. di agar agar
40 gr. di destrosio
1 gr. di acido citrico in polvere

Per la gelé di lime

500 gr. di pere sciropate
150 gr. di zucchero vanigliato medio
10 gr. di agar agar
40 gr. di destrosio
5 gr. di buccia di lime
1 gr. di acido citrico in polvere

Per la finitura



5 gr. di tè verde al gelsomino
3 gr. di cannella in stecche
300 gr. di miele di acacia
80 gr. di zucchero vanigliato medio
1 gr. di cardamomo pulito

200 gr. di cioccolato bianco
10 gr. di buccia di lime
150 gr. di gelatina neutra a freddo

PREPARAZIONE

Per l'impasto del babà al cioccolato

Mettere la farina nella bacinella della planetaria insieme allo zucchero semolato, il cacao, e il lievito sbriciolato.

Unire poco alla volta le uova fino a formare un impasto semi-duro. Continuare ad impastare fino ad ottenere una massa liscia, unire a filo e poco per volta il resto delle uova.

Una volta terminate le uova unire il burro ammorbidito, il sale ed infine le gocce di cioccolato da forno. Lavorare l'impasto con le mani e modellare negli stampi ben unti di burro, quindi lasciar lievitare a 26° C per circa 2 ore.

A fine lievitazione infornare a 170° C per 10 minuti.

Sfornare, lasciare raffreddare dentro gli stampi e smodellare. Tenere da parte.

Per la mousse al cioccolato bianco e mango

Scaldare il mango, sciogliervi dentro la gelatina idratata a parte, quindi incorporare il cioccolato bianco a pezzetti e mescolare con cura in modo da sciogliere bene il tutto. Portare a 35° C quindi alleggerire con la panna montata.

Tenere da parte.

Per la bagna

Scaldare l'acqua, unire il tè e le spezie; lasciare in infusione per 2 minuti. Filtrare, unire il miele e il rum.

Per le gelè al mango

Disperdere a freddo l'agar in metà polpa di mango. Portare a bollore, unire lo zucchero semolato, il destrosio e il resto della polpa di mango; mescolare bene in modo che si scioglano gli zuccheri, quindi unire l'acido citrico.

Per le gelè al lime

Disperdere a freddo l'agar in metà polpa di pere. Portare a bollore, unire lo zucchero semolato, il destrosio e il resto della polpa di pere e la buccia di lime; mescolare bene in modo che si scioglano gli zuccheri, quindi unire l'acido citrico.

Per il montaggio delle gelè

Dividere ciascuna gelè in due; stratificare a quattro strati alternando i colori, facendo prima rapprendere ciascun strato ma non congelare altrimenti gli strati non si salderanno l'uno con l'altro.

Una volta finita la stratificazione, invece, abbattere in negativo.



Per il montaggio del tronchetto

Stratificare all'interno dello stampo a tronchetto in silicone, la mousse con il tronchetto di babà inzuppato nella bagna alle spezie e rum. Completare con la mousse ed abbattere in negativo. Una volta abbattuto, smodellare, mettere sul piatto di servizio e rivestire la superficie con le strisce di gelè tagliata da congelata. Lucidare con gelatina neutra, decorare con buccia di lime grattugiata e decori in cioccolato bianco.

