



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000486**

**Registrata in data 12 Mag 2016 alle ore 10:40**

**da CHIARA DONATI**

## **Babà in giardino di pomodoro e fragole**

Il piatto si compone di: sorbetto alla conserva di pomodoro con pomodorini del piennolo La Fiammante glassato con glassa lucida al cioccolato bianco; gelatina di conserva di pomodoro con pomodorini del piennolo e fragole, pomodorini del piennolo della conserva canditi; babà alla conserva di pomodoro con pomodorini del piennolo imbevuto nel rum aromatizzato con sciroppo del candito, confettura di conserva di pomodoro con pomodorini del piennolo 43% brix, petali di pomodoro cristallizzati.

Una ricetta non complessa ma molto elaborata che richiede diversi passaggi, davvero originale ed insolita, insomma una bella sfida con me stessa.

Tempo di preparazione: 200 minuti

### **Ingredienti per 10 persone**

Sorbetto alla conserva di pomodoro con pomodorini del piennolo La Fiammante glassato con glassa lucida al cioccolato bianco

acqua 350 g

zucchero 150 g

glucosio 85 g

stabilizzante per sorbetti 4

conserva di pomodoro 400 g

Gelatina di conserva di pomodoro con pomodorini del piennolo e fragole

pomodoro 85 g

purea di fragole 30 g

succo di limone 10 g

zucchero semolato 150 g

gelatina 2 g

Glassa lucida bianca

acqua 50 g

zucchero 60 g

destrosio 40 g

latte condensato 50 g

gelatina in fogli 4 g

burro di cacao 28 g

Pomodorini del piennolo della conserva canditi

acqua 100 g

zucchero 100 g

pomodorino 10

Babà alla conserva di pomodoro con pomodorini del piennolo imbevuto nel rum aromatizzato con sciroppo del candito

farina manitoba 75 g

tuorlo 23 g

albume 10 g

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web [www.mysocialrecipe.com](http://www.mysocialrecipe.com)

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo [info@mysocialrecipe.com](mailto:info@mysocialrecipe.com)

passata di pomodoro 20 g  
pasta madre 60 g  
zucchero 15 g  
sale 1 g  
burro 38 g

Bagna per babà  
acqua 80 g  
zucchero 40 g  
rum 20 g  
sciroppo utilizzato per candire 30 g

Confettura di conserva di pomodoro con pomodorini del piennolo 43% brix  
passata di pomodoro 100 g  
zucchero 40 g

Petali di pomodoro cristallizzati  
fettine di pomodoro essiccate 2 giorni a 50° poi spalmate di albume e cosparse di zucchero e passate in essiccatore 2 giorni.

### **Preparazione**

Sorbetto alla conserva di pomodoro con pomodorini del piennolo La Fiammante glassato con glassa lucida al cioccolato bianco

Scaldare l'acqua, lo zucchero, il glucosio e lo stabilizzante a 50°.

Aggiungere la conserva di pomodoro e mescolare.

Lasciare riposare 12 ore, quindi passare alla macchina per gelati.

Glassa lucida bianca

Scaldare acqua con zucchero a 103°, incorporare il latte fuori dal fuoco e riportare a bollore unire la gelatina ammorbidita, il burro di cacao ed emulsionare. Conservare in frigorifero. Utilizzare dopo 8 ore, a 26 gradi.

Gelatina di conserva di pomodoro con pomodorini del piennolo e fragole

Scaldare pomodoro, fragole e zucchero, finchè non sarà sciolto lo zucchero quindi aggiungere il limone, la gelatina precedentemente ammorbidita e scaldata ed omogenizzare.

Pomodorini del piennolo della conserva canditi

Scaldare l'acqua con lo zucchero fino a farla sciogliere.

Porre il pomodoro in un contenitore adatto ad un pomodoro (io ho utilizzato stampi di silicone) ricoprire con lo sciroppo e cuocere in forno a 180° per 15 minuti.

Babà alla conserva di pomodoro con pomodorini del piennolo imbevuto nel rum aromatizzato con sciroppo del candito

In planetaria inserire farina con uova e passata di pomodoro. Incordare, aggiungere la pasta madre, incordare aggiungere lo zucchero, poco per volta, incordare aggiungere il sale, per ultimo il burro in più volte.

Lasciar puntare l'impasto 30 minuti.

Pezzare e pirlare e inserire in stampo.

L'impasto è pronto quando da 3/4 ha raggiunto l'orlo del bordo.

Per la cottura bastano 10 minuti a 180° per gli stampi piccolini.

Bagna per babà

Scaldare l'acqua, lo zucchero, e lo sciroppo fino a sciogliersi, aggiungere il rum quando intepidito.

Tuffare il babà nel composto ancora caldo finchè non scende a fondo.

Confettura di conserva di pomodoro con pomodorini del piennolo 43% brix  
Cuocere gli ingredienti insieme fino a raggiungere il giusto grado brix.

Petali di pomodoro cristallizzati

Preparare le fettine di pomodoro essiccate 2 giorni a 50° poi spalmate di albume e cosparse di zucchero e passate in essiccatore 2 giorni.

Composizione del piatto

Coppare la gelatina precedentemente indurita, inserire le gocce di composta a piacere, il pomodoro candito.

Glassare il sorbetto, rimettere in freezer se occorre, comporre il piatto con gli altri ingredienti.

### **Vino consigliato**

Vino moscato