



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003148 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 07 Ott 2019 alle ore 13:21

da GENNARO COPPOLA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Babaronata

La Babaronata è un dolce semifreddo a strati alterni. Rinfrescante e leggero è adatto per ogni occasione e palato, composta da delle fragole fresche unite ad una delicata crema babaronata. La sua creazione risale al 2008 quando per un incidente un babà mi cadde nella planetaria che stava montando una crema meringa a freddo. Accorto del danno che avevo fatto andai a spegnere il macchinario, e mi venne la curiosità di assaggiarlo: ed è lì che ho scoperto un gusto totalmente nuovo!! Il problema era che l'aspetto che non era dei migliori per via di questi babà maciullati nella crema, così mi venne l'idea di separare tutti gli ingredienti e creare una crema apposita perfezionando la ricetta che fino ad oggi è rimasta invariata.

Il prodotto fa contenti tutti, grandi e bambini grazie ai molteplici gusti che ad oggi possiamo fare.

Tempo di preparazione: 8 ore

Ingredienti per 20 persone

Ricetta per Babà per Babaronata 20 grandi 20 piccoli :

500 g Farina manitoba
10 g Sale
40 g Zucchero semolato
25 g Lievito di birra
150 g Burro
600 g Uova

Bagna per babà :

1 l Acqua
500 g Zucchero semolato
200 g Rum

Crema pasticcera per Babaronata :

500 ml Latte intero
50 g Tuorlo d'uova
220 g Zucchero semolato
130 g Farina 00
2 g Aroma limone
2 g Aroma vaniglia

Meringa a freddo :

500 g Zucchero semolato
120 g Acqua
200 g Albume d'uovo

1 l di panna :

Strumenti di cottura

Forno a camera o ventilato a 180 g

Preparazione

Per preparare i Babà per la Babaronata: mettere farina, sale, zucchero e lievito in un recipiente, aggiungere poi il burro e le uova una alla volta fino ad ottenere un impasto liscio e morbido. Gli stampi, precedentemente resi antiaderenti con spray appositi o burro, devono essere riempiti per 1/3. Lasciarli crescere per circa un' ora assicurandosi che l'impasto abbia superato il bordo della forma e infornare a 180° per 18 minuti, bagnarli nella bagna per Babà a temperatura tiepida e dopo aver bagnato il Babà comprimerli delicatamente e lasciarli raffreddare

Preparare la crema pasticcera per Babaronata: mettere a bollire il latte in una pentola, in un'altra pentola farina, zucchero, 150 ml di latte e mischiare il tutto, aggiungere i tuorli d'uovo e il resto del latte continuando a mescolare sul fuoco, in fine aggiungere gli aromi e portare a ebollizione. Farla raffreddare e poi metterla in frigo .

Meringa a freddo per Babaronata: mettere acqua e zucchero sul fuoco fino a raggiungere 128 g .Poi in un altro recipiente montare il bianco d'uovo per 3-4 minuti con 50 grammi di zucchero. Passati i 4 minuti aggiungere lo zucchero sul fuoco nel bianco d'uovo e montare tutto a neve in questo modo si ottiene la crema meringa a freddo .

Montare la panna aggiungere la crema pasticcera per Babaronata (fredda) poi aggiungere la crema meringa, e la Crema babaronata è pronta.

Se si vuole fare con limone e fragoline aggiungere il gusto limone, se si vuole fare con la Nutella il limone non bisogna aggiungerlo.

Tagliare tutti i Babà a metà verticalmente così da ottenere due parti uguali .

Creare il primo strato con i babà grandi rivolgendo la base tagliata verso il basso e mettere i babà testa-coda in modo da tenerli compatti e dandogli la forma di un rettangolo o la forma desiderata. Stendere la crema su tutta la prima base e aggiungere Nutella o fragoline. Creare il secondo strato su quello precedente tagliando i Babà ancora una volta verticalmente, ma in modo che ogni Babà risulterà diviso in 4 parti. Terminata la creazione del secondo strato stendere la crema Babaronata ed aggiungere di nuovo Nutella o fragoline. In fine aggiungere i Babà mignon tagliati a metà sempre in testa e coda ricoprendo la torta e congelarla per 4-5 ore.

Tagliare i 4 bordi per perfezionare la forma .

Volendo si può aggiungere sopra della gelatina di frutta

Vino consigliato

Spumante secco