



Ricetta N. RE001854

Registrata in data 15 Nov 2017 alle ore 12:48

da RAFFAELE CAPPARELLI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Capriccio

Una dolce sfera di soffice pasta babà ripiena di crema di latte

Tempo di preparazione: 4 ore

Ingredienti per 15 persone

Pasta:

farina manitoba 500 g

n. 8 uova

burro 200 g

zucchero 70 g

latte 300 cl

lievito di birra 8 g

sale q.b.

essenza di vaniglia e limone.

Ingredienti per la Bagna senza Rum

500 ml di acqua

250 g di zucchero

la buccia di un limone

essenza di vaniglia

Crema:

latte 500 cl

panna fresca 500 cl.

miele 50 g

vaniglia p.b.

addensante agar agar

zucchero a velo

Strumenti di cottura

Pirottini a forma di semisfera, forno

Preparazione

Per la pasta tipo babà: preparate il lievito, mescolando il lievito di birra con 2 cucchiaini di acqua fredda. Aggiungete 50 grammi di farina presi dal totale, 1 cucchiaino colmo di zucchero al lievito precedentemente sciolto. Impastate e fate lievitare fino a quando non raddoppierà di volume circa 30-60 minuti.

Trascorso il tempo necessario, mettete la farina rimanente nella ciotola dell'impastatrice, aggiungete il lievito e cominciate a lavorare l'impasto con il gancio.

Sbattete con la frusta le uova in una ciotola ed unitele all'impasto, in più riprese, con la planetaria in azione ed alla velocità minima.

Aggiungete lo zucchero, il latte, l'essenza di vaniglia, il burro ammorbidito, in più riprese, e solo quando il precedente burro è stato completamente assorbito dall'impasto.

Continuate ad impastare fino a quando l'impasto non sarà elastico, liscio e privo di grumi. Aggiungete il pizzico di sale. Non preoccupatevi se risulterà particolarmente morbido, non aggiungete altra farina!

Se non possedete un'impastatrice potete usare un semplice sbattitore da cucina con fruste a spirale, seguire tutti i passaggi sopra elencati e quando l'impasto sarà liscio, morbido e si staccherà dalla ciotola sarà pronto.

Disponete l'impasto in modo omogeneo in piccoli stampi piccolo semisferici (circa 3 cm) imburrati, se avete quelli più grandi (5 cm) raddoppiate le dosi.

Fate lievitare in luogo tiepido fino a quando non raggiungerà i bordi dello stampo.

Trascorso il tempo necessario per la lievitazione, cuocete in forno statico e preriscaldato a 180° per circa 10-12 minuti. I Capricci saranno cotti quando la sua superficie sarà dorata.

Sfornate, fate intiepidire e preparate la bagna.

Bagna senza Rum

In una pentola mettete l'acqua, lo zucchero e la buccia di un limone e l'essenza di vaniglia. Fate bollire per circa 15 minuti.

Aggiungete delicatamente la bagna con l'aiuto di un cucchiaino oppure un mestolo .

Inclinate lo stampo, fate fuoriuscire la bagna che avanza strizzandola delicatamente con le mani, raccogliendola in un piatto e ripetete l'operazione, fino a quando i Capricci non saranno spugnosi e ben bagnati.

A quel punto potrete farcire con la crema di latte così eseguita: montate la panna fresca con lo zucchero, aromatizzatela con la vaniglia, aggiungete lentamente il miele e l'agar agar. Montate il tutto con una frusta elettrica per incorporare aria. Quando il composto è liscio, soffice e spumoso, riempire un sac à poche e farcire le palline dalla base. Lasciare riposare e, prima di servire, spolverare con lo zucchero a velo.

Vino consigliato

Avendo un gusto molto delicato e non contenendo alcol, l'abbinamento è dettato dalle preferenze individuali o dal momento in cui viene consumato. Perfetto con il classico espresso.