

BABA' AL SAMBUCCO CON CREMA ALLA FRAGOLA E GELATINA ALLO ZENZERO

Innanzitutto voglio ringraziare Antonietta per il bellissimo commento al mio post sul primo babà, naturalmente grazie mille come sempre a tutti quelli che dedicano il loro tempo a lasciarmi un pensiero ma al di là delle parole sulla ricetta mi hanno fatto piacere i complimenti rivolti alla persona, quindi grazie davvero delle tue parole, anche io sono felice di averti incontrata, e di aver incontrato il tuo babà!! Anche questa versione si è rivelata ottima, più delicata della prima. Ho scelto una crema dal sapore soft e non molto dolce per fare in modo che nessun sapore copra gli altri. Volendo però si può aumentare la quantità di sciroppo alla fragola di un paio di cucchiaini, mettendone di più bisognerà riconsiderare la quantità di farina per non avere una crema troppo liquida. La gelatina allo zenzero dona quel saporino leggermente piccante che rimane in bocca dopo aver mangiato il babà, a mio gusto ci sta proprio bene!



**BABA' AL SAMBUCO CON CREMA BIANCA ALLA FRAGOLA
E GELATINA ALLO ZENZERO**

per 11 babà

per i babà

300 g di farina manitoba bio

3 uova

100 g di burro

100 g di latte

25 g di zucchero

10 g di lievito di birra

1/2 cucchiaino di sale fino

per la bagna al sambuco

900 g di sciroppo di sambuco*

330 g di acqua

*per lo sciroppo di sambuco

1 lt di acqua

900 g di zucchero circa

12 fiori di sambuco

2 lime

per la gelatina allo zenzero

200 g di pectina di mele verdi**

100 g di zucchero

15 g di succo di lime

3 cm di radice di zenzero

per la crema bianca alla fragola

350 g di latte

115 g di panna fresca

200 g di zucchero

78 g di farina

8 cucchiaini di sciroppo alla fragola***

***sciroppo alla fragola

200 g di fragole

200 g di zucchero

1 cucchiaio di succo di limone

**Pectina di mele verdi

1000 g di mele grammy

1000 g di acqua

succo di 2 limoni

**Per la pectina, lavate le mele e tagliatele a spicchi senza eliminare buccia e torsolo. Mettetele in una pentola e irroratele con il succo di limone. Coprite con l'acqua e portate a bollore, cuocete per circa 40 minuti. Passate tutto attraverso un colino a maglia fitte e lasciate colare tutto il liquido per almeno 5-6 ore. Mettete il liquido ottenuto in una pentola e fatelo dimezzare a fuoco basso. Se volete conservarlo, versatelo ancora caldo nei vasetti sterilizzati, chiudeteli e teneteli rovesciati finché il liquido sarà freddo.



Per la preparazione del babà vi riporto le indicazioni di Antonietta.

Lievitino Sciogliere il lievito di birra con 50 g di latte tiepido e 1 cucchiaino di zucchero e impastarli con 70 g di farina, tutti presi dal totale degli ingredienti. Lasciar lievitare fino al raddoppio, coprendo la ciotola con un telo inumidito.

Primo impasto

Versare in una ciotola il resto della farina (230 g), fare la fontana, versarci il lievitino e le tre uova. Impastare schiacciando ripetutamente nella mano l'impasto per amalgamare le uova e aggiungere un cucchiaio alla volta di latte per

ammorbidirlo un po', man mano che se ne senta la necessità, facendo attenzione a non renderlo molle; poi impastare energicamente, sbattendolo verso la ciotola per una decina di minuti. Coprire e lasciar lievitare per 80/90 minuti e comunque fino al raddoppio.

Secondo impasto

In una ciotolina lavorare il burro a pomata, impastandolo con il restante zucchero (20 g) e il sale. Aggiungerlo al primo impasto una cucchiata alla volta facendo assorbire bene prima di aggiungere la successiva. Lavorare per 5 minuti nella ciotola, poi ribaltare l'impasto su un piano da lavoro e iniziare a lavorare energicamente piegandolo e sbattendolo più volte per 15/20 minuti. Qui bisogna avere tenacia e resistenza perché questa è quella fase in cui è possibile ottenere un babà spugnoso e morbido, capace di assorbire e trattenere la bagna.

Quando inizierà a staccarsi dalle mani e piegandolo manterrà una forma tondeggiante, senza collassare e vedremo l'accennarsi di bolle d'aria il nostro impasto è pronto.

Ricavarne 11 palline e sistemarle negli stampini monoporzione precedentemente imburrati. Ogni pallina deve arrivare a metà altezza dello stampino. Sistemarli in una teglia e lasciar lievitare in forno spento con luce accesa fino a quando triplicano di volume, fuoriuscendo dal bordo superiore formando una calottina di circa 2 cm.



*Per lo sciroppo di sambuco, lavate i fiori e metteteli in una larga ciotola con 1 litro di acqua, tagliate i lime a spicchi sottili e uniteli ai fiori. Lasciate in infusione per circa 30 ore ma non più di 48. Scolate filtrando i fiori e il lime. Aggiungete al liquido ottenuto, dovrebbe essere un litro, 900 grammi di zucchero, mettete tutto in una pentola e fate sobbollire per 20 minuti. Imbottigliate bollente se volete conservarlo.

Per la gelatina allo zenzero, mettete tutti gli ingredienti in un pentolino, lo zenzero sbucciato e tagliato in 3 parti, e portate a circa 108°, eliminate lo zenzero e invasate, si rapprenderà raffreddandosi.



ambelicodivenera.blogspot.it

*****Per lo sciroppo alla fragola, frullate le fragole lavate e mondate, con lo zucchero e il succo di limone, mettete la purea in un pentolino e fate bollire 30 minuti, imbottigliate bollente. Conservate in frigorifero.**



Per la crema bianca, in un pentolino mettete lo zucchero e la farina, aggiungete poco latte e mescolate bene per non creare grumi, scaldate il restante latte con la panna, unite tutto assieme e cuocete la crema sempre mescolando, sarà pronta subito prima di iniziare a sobbollire. Aggiungete lo sciroppo alla fragola, mescolate bene, coprite con la pellicola per alimenti a diretto contatto con la crema perché non si crei la "crosta" e lasciate raffreddare.

Diluite lo sciroppo di sambuco con l'acqua, bagnatevi i babà che avrete sistemato in una larga ciotola, girateli ogni 10-15 minuti circa e proseguite così finché il babà tratterà più a lungo il liquido. Scolateli dalla bagna.

Scaldate la gelatina allo zenzero per farla sciogliere e lucidate i babà. Tagliateli a metà e farciteli con la crema fredda, completate a piacere con un cucchiaino di sciroppo alla fragola fatto colare sulla crema.



Anche con questa ricetta partecipo all'MTC di maggio

