

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

Innanzi tutto 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 cucchiari, 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 stà 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.**



ambelicodivenere.blogspot.it

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



CHERRY&ROSE BABA'

E se la ricetta di Roberta ci aveva incollato per ore alle cucine con il suo uovo alla Benedict&co, di questa che vogliamo dire!?!? Antonietta, ok che la ricetta è meravigliosa, il risultato fantastico, il sapore ottimo, ma io mi sono preparata per ben 5 giorni per comporre questo dolce, va bene che me la sono pure cercata, va bene che l'ho incastrata in mezzo ad una torta per la cresima ad un'altra torta etc.. però che maratona!! Scherzo, naturalmente non mi stò lamentando, anzi credo sia stato uno degli MTC in cui ho studiato con particolare attenzione, mi sono fatta un lungo elenco di gelatine, sciroppi, creme, liquori.. il tutto poi da collegare assieme a mo di rebus! Devo ammettere che mi sono cimentata in preparazioni mai provate, anche se semplici, come la pectina o gli sciroppi, che mi hanno dato soddisfazione e il sapore dei miei babà nel complesso mi ha soddisfatto. Ma la cosa che mi ha reso felice e orgogliosa è stata la riuscita dell'impasto, nonostante io abbia il mio sempre fedelissimo amico Kenwood, ho fatto tutto a mano. Dopo aver incorporato il burro avevo la sensazione di aver sbagliato perché l'impasto è davvero appiccicoso, ma sbatti e risbatti ed ecco che per magia ha iniziato a staccarsi dalle mani e dal tavolo.. così ho capito che ero sulla strada giusta, felice io di esserci riuscita!!! Quindi grazie Antonietta per la ricetta e perché le tue foto e le tue spiegazioni sono perfette!! Un altro grande ringraziamento va alla Teresa, una grandissima cuoca nonché la super mamma di una mia grandissima amica detta

Pongo. E' stata lei ad ispirare la mia versione del babà, tutto è partito infatti dal suo meraviglioso liquore alle foglie di ciliegio selvatico. Queste foglie vanno raccolte di sera con la rugiada, vanno poi lasciate macerare nel vino rosso.. e per il resto ve lo racconterò quando avrò ricetta e foglie!!! Comunque questo liquore ha un meraviglioso retrogusto di ciliegia, è dolce e non eccessivamente alcolico, ho pensato fosse ideale per questa ricetta!
E ora mettetevi pure comodi...



CHERRY&ROSE BABA'

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 alla ciliegia
600 g di sciroppo di ciliegie*
160 g di acqua
per la crema di formaggio alla rosa
300 g di yogurt greco magro
250 g di robiola
120 g di zucchero
5 cucchiaini di acqua di rose**
per la gelatina alla rosa
250 g di acqua di rose**
100 g di zucchero semolato
100 g di pectina di mele verdi***
*sciroppo di ciliegie
800 g di ciliegie denocciolate
500 g di zucchero semolato
3 cucchiaini di succo di limone
***Pectina di mele verdi
1000 g di mele grammy
1000 g di acqua
succo di 2 limoni
**Acqua di rose
petali di 4 rose profumate e non trattate
acqua q.b.

120 g di Liquore alle foglie di ciliegio selvatico

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 cucchiaino 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 cucchiainata 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.



Preriscaldare il forno a 200°, infornare, abbassare a 180° e cuocere per 20 minuti. A metà cottura coprire con un foglio di alluminio. A cottura ultimata lasciar intiepidire per 10 minuti, staccarli delicatamente dagli stampini (basta reggere lo stampino con una mano e con l'altra tirare e contemporaneamente roteare leggermente la calottina) e adagiarli in una ciotola larga



Prima di tutto preparate 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 bollire, 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 l'acqua di rose, lavate accuratamente i petali sani e profumati di 4 rose non trattate, metteteli in un tegame con dell'acqua, ne servirà giusto la quantità per coprirli.

Lasciate riposare un paio d'ore e poi mettete sul fornello, quando l'acqua arriverà a bollore e i petali avranno rilasciato il colore rimanendo rosa pallidi, filtrate il liquido e imbottigliate.



Per la gelatina di rose, in un pentolino mettete l'acqua di rose, la pectina e lo zucchero, portate a circa 108° C e invasate bollente, raffreddandosi si rapprenderà.



ambelicodivenere.blogspot.it



*Per lo sciroppo di ciliegia, mettete le ciliegie denocciolate in una ciotola con lo zucchero e il succo di limone, lasciate macerare 2-3 ore. Mettete tutto in una pentola e fate bollire 20 minuti. Scolate le ciliegie.

Per la bagna alle ciliegie, allungate 600 grammi di sciroppo di ciliegie con l'acqua.

Per la crema, con una frusta lavorate la robiola fino a renderla cremosa, unite lo yogurt greco, lo zucchero e l'acqua di rose, mescolate velocemente finché lo zucchero sarà sciolto. Lasciate rassodare il frigorifero almeno 3-4 ore.

Mettete i babà in una ciotola e irrorateli con la bagna, ogni 15 minuti girateli in modo che si inzuppino in modo omogeneo, proseguite così finché il babà tratterà più a lungo il liquido. Scolateli dalla bagna. Aggiungete il liquido rimasto

con il liquore alle foglie di ciliegio, versatelo sui babà in modo omogeneo.

Scaldate la gelatina di rose per farla diventare liquida e spennellatevi i babà.

Tagliateli a metà e farciteli con la crema di formaggi alla rosa. Completate a piacere con ciliegie fresche.



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo all'MTC di maggio



TORTA RICOTTA E BABA' AL CIOCCOLATO E CAFFE'

Sabato scorso altra cena dalla mai amica della pizza, e indovinate cos'ha cucinato??!!? ma naturalmente.. pizza, dalla focaccia con gli affettati alle pizze farcite.. e farciti lo eravamo anche noi perchè lei è di quelle che "non sia mai che l'ospite va a casa con un buchetto nello stomaco".. ti rimpinza per bene.. e come al mio solito non potevo esimermi dal portare il mio dolcetto e dall'avere la possibilità di sperimentare una nuova ricetta, questa volta ho levato l'orecchio (che io faccio per segnalare le ricette da fare) alla pagina di una magnifica torta di Montersino presa dal libro peccati di cioccolato.

Ho seguito la ricetta ma ho modificato le dosi a mio piacere, comunque ve le segnalo, le sue dosi sarebbero, come scrive lui, per 20 porzioni.. la mia versione è bastata per 12 e ne è avanzata 1/3 poi dipende naturalmente da che porzioni fate, le nostre dopo chili e chili di pizza non erano molto abbondanti. Il gusto è buonissimo, almeno a mio parere.. e anche dei presenti alla cena, però per l'aspetto potevo fare di meglio, mi è mancata della panna per le decorazioni quindi se volete fare meglio ne servirà di più, inoltre i babà erano decisamente più belli interi..

Al posto del pan di spagna segnalato nella ricetta, ma del quale non ci sono le dosi, ho usato la torta al cioccolato di Pinella, ho fatto una dose intera perchè comunque serve una base da 28 cm ma la parte avanzata è finita dritta dritta nei piatti delle nostre colazioni perchè è davvero irresistibile e tenuta in una scatola di latta si mantiene soffice come appena fatta per diversi giorni.

TORTA RICOTTA E BABA' AL CIOCCOLATO E CAFFE'

da Peccati al cioccolato

per una torta da 28 cm

per i babà al cioccolato

(le quantità sono dimezzate dalle sue)

100 gr di farina manitoba

40 gr di burro

10 gr di zucchero

5 gr di lievito di birre

115 gr di uova

2 gr di sale

8 gr di cacao

18 gr di gocce di cioccolato

per la bagna al caffè

(le mie dosi sono la metà rispetto alle sue e a me ne è pure avanzata)

450 ml di acqua

135 gr di zucchero

7 gr di caffè solubile

30 gr di caffè in polvere

per la mousse al cioccolato e caffè

(io ho fatto mezza dose)

32 gr di zucchero

20 gr di caffè espresso

3 gr di caffè solubile

68 gr di tuorli

115 gr di cioccolato fondente

15 gr di burro

175 gr di panna

per la mousse alla ricotta

(di questa ho fatto tutta la dose)

85 gr di zucchero

40 gr di tuorli

20 ml di acqua

250 gr di ricotta di mucca (lui di pecora)

9 gr di colla di pesce (lui gelatina in polvere)

250 gr di panna

1 gr di bacca di vaniglia

lui metteva 75 gr di uvetta sultanina io non l'ho messa

torta al cioccolato per la base

280 gr di zucchero

200 gr di farina

150 gr di burro

100 gr di cioccolato fondente

3 cucchiaini di cacao
4 uova
120 ml di latte
1 bustina di lievito per dolci
1 cucchiaino di rum

Prima di tutto preparate i babà, nella planetaria mettete la farina con lo zucchero il cacao e il lievito il tutto setacciato, montate il gancio impastatore e avviate piano. Versate le uova poco alla volta, quando si sarà formato un'impasto omogeneo iniziate a mettere il burro ammorbidito a pezzetti, poi unite il sale e infine le gocce di cioccolato, mettete una piccola parte di impasto negli appositi stampini imburrati e lasciate lievitare 2 ore, trascorse le quali cuocete a 170° circa 10-15 minuti. Sfornate e lasciate completamente raffreddare.

Nel frattempo preparate l'impasto per la torta, mettete nella planetaria il burro ammorbidito e lavoratelo assieme allo zucchero con la frusta k, quando sarà cremoso unite un tuorlo alla volta mettete il secondo solo dopo che il primo è ben amalgamato. Unite il cacao la farina e il lievito mescolati assieme e setacciati. Tritate il cioccolato fondente e mescolatelo al composto assieme al latte e al rum.

Montate a neve gli albumi e uniteli delicatamente al composto, imburrate una teglia di 28cm cuocete a 180° per circa 40 min. Lasciate completamente raffreddare e tagliate un disco alto circa 1-1,5cm.

Per la bagna al caffè, in un pentolino mettete tutti gli ingredienti e portate a bollore, togliete dal fuoco e lasciate riposare 15 minuti poi filtrate.

Per la mousse al cioccolato e caffè, in una ciotola miscelate il caffè espresso e quello solubile lo zucchero e i tuorli poi mettete al MO e scaldate fino a 85° (io l'ho scaldato in varie riprese mescolando ogni volta con la frusta per evitare grumi o che cuocesse in modo non omogeneo), montate il tutto con una frusta inchè non si sarà raffreddato, unite poi il burro ammorbidito poi il cioccolato che avrete fuso e lasciato intiepidire ed infine la panna montata lentamente per evitare di smontarla, conservate in frigo.

Per la mousse alla ricotta, mettete in ammollo la colla di pesce in acqua fredda, in una ciotola miscelate i tuorli la vaniglia l'acqua e lo zucchero, mettete al MO e scaldate fino

a 85° (io l'ho scaldato in varie riprese mescolando ogni volta con la frusta per evitare grumi o che cuocesse in modo non omogeneo), montate il tutto con una frusta inchè non si sarà raffreddato. Unite la ricotta setacciata e mescolate, in una tazza mettete un cucchiaino di panna scaldatela al M0 e unite la colla di pesce, mescolate ed unite qualche cucchiaino di crema di ricotta un cucchiaino per volta, in questo modo non ci sarà un grosso sbalzo termico e non si formeranno dei grumi di gelatina, versate la gelatina nella crema e mescolate, montate la panna ed unitela alla crema delicatamente per non farla smontare, conservate in frigo.

Tagliate a metà i babà e bagnateli con lo sciroppo al caffè, io non li ho inzuppati ma con un cucchiaino ho preso lo sciroppo e l'ho versato sopra.

Prendete un'anello per torte e foderatelo con la pellicola, disponete sul fondo i mezzi babà a raggera versateci sopra la mousse di ricotta in modo omogeneo e sopra versate quella al cioccolato e terminate con il disco di torta al cioccolato che avrete bagnato con lo sciroppo al caffè. Mettete a rassodare in freezer 3-4 ore.

Rovesciate la torta, eliminate l'anello e la pellicola, decorate e piacere con della panna.

