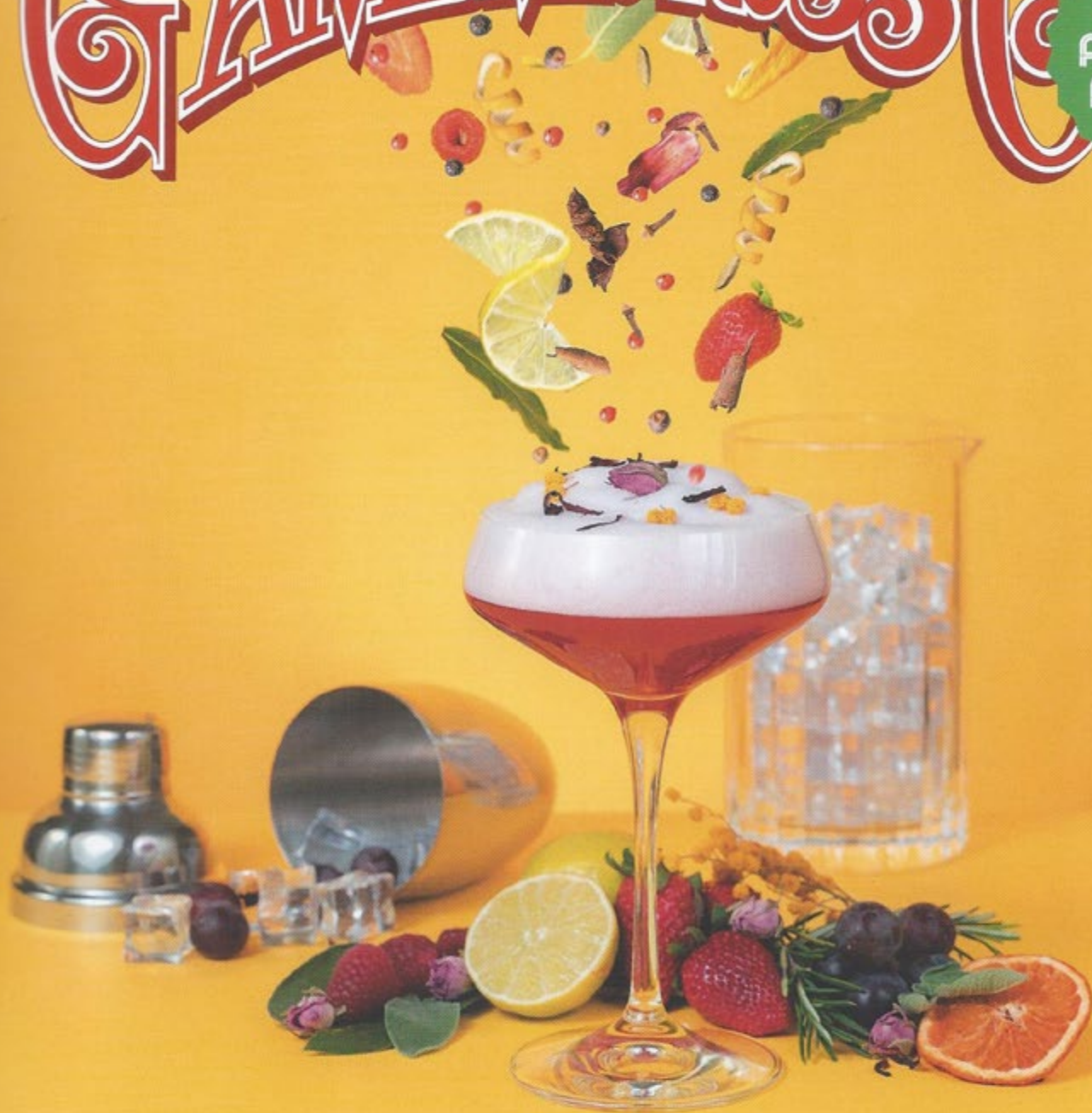


GAMBERO ROSSO

IN OMAGGIO
ITALIA
ALL'APERITIVO
L'ALLEGRIA



POCO ALCOL NUOVI TRENDS DELLA MIXOLOGY

VIGNE. VINI NATI... DALLE FORESTE

CHEF. AURELIO DAMIANI E NIKITA SERGEEV

PALERMO, MANGIARE NEI MERCATI STORICI

MINIGUIDA. COSTA DEI TRABOCCHI



anno 30 numero 354 - mensile luglio 2021 - 4,90 euro - gamberorosso.it

In onda
sk
canale TV

Ciambole di pasta all'uovo, chiodi di
peperoncino e ricotta ai funghi



Babà evolution

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per l'impasto del babà

600 g di uova intere
500 g di farina 00 (w 360/400)
35 g di zucchero semolato
12 g di lievito di birra fresco
10 g di sale fino
1 bacca di vaniglia

Per la namelaka al lime

400 g di panna fresca
340 g di cioccolato bianco
200 g di latte fresco intero
10 g di glucosio
7,5 g di gelatina in fogli
1 lime

Per la gelatina di passion fruit e mango

320 g di purea di mango
100 g di purea di passion fruit
40 g di zucchero semolato
12 g di gelatina in fogli

Per la cialda alla banana

200 g di banana
60 g di zucchero
60 g di burro
50 g di latte fresco intero
20 g di farina 00

Per il sorbetto al limone e lemongrass

2 l di acqua
1 l di succo di limone
1 kg di zucchero semolato
150 g di glucosio in polvere
15 g di stabilizzante neutro
10 gambi di lemongrass

Per il crumble

500 g di farina
400 g di burro
200 g di zucchero di canna
3 g di sale

Per la bagna

1 l di acqua
340 g di zucchero semolato
100 g di rum 70° vol
80 g di miele
50 g di purea di passion fruit
2 bastoncini di cannella
2 bacche di anice stellato
la scorza di 1 limone
la scorza di un'arancia

foglioline di menta fresca

Per l'impasto del babà, lavorare la farina con lo zucchero, il lievito e le uova fino a ottenere una perfetta incordatura dell'impasto.

Aggiungere poco per volta il burro a crema mescolato all'interno con aromi e sale, lavorando fino al completo assorbimento.

Lasciare riposare la massa per un'ora, inserire negli stampi sferici e far cuocere nel forno ventilato a 160/170° per 12/15 minuti (o in quello statico a 180/190° per 15/20 minuti).

Per la namelaka al lime, preparare un'infusione con il latte e le scorze del lime. Spezzettare il cioccolato e farlo fondere lentamente al microonde. In una casseruola portare a ebollizione il latte, aggiungere lo sciroppo di glucosio e la gelatina precedentemente reidratata e strizzata. Versare lentamente sul cioccolato girando continuamente. Aggiungere la panna fresca e lavorare con un frullatore a immersione per completare l'emulsione.

Per la gelatina di passion fruit e mango, scaldare le due purée con lo zucchero, portare il composto a 40/45° e inserire la gelatina precedentemente reidratata. Colare nello stampo e congelare.

Per la cialda alla banana, frullare tutti gli ingredienti, stendere su un silpat e congelare, quindi cuocere a 170°.

Per il sorbetto, tagliare i gambi del lemongrass in piccoli pezzi. Mescolare tutte le polveri, unire l'acqua e portare sul fuoco a 80°. Aggiungere il lemongrass, emulsionare con un frullatore a immersione, freddare velocemente e conservare a +4°. Aggiungere allo sciroppo freddo il succo di limone ed emulsionare di nuovo con un frullatore a immersione. Conservare a 18°.

Per il crumble, impastare il burro con il sale e lo zucchero, poi aggiungere la farina. Formare dei filoncini e lasciare in frigo per 1 ora. Trascorso questo tempo, passarli al setaccio a maglia larga ottenendo una granella. Cuocere a 160° valvola aperta.

Per la bagna, mettere in un pentolino sul fuoco tutti gli ingredienti tranne il rum e preparare uno sciroppo. Quando la temperatura del liquido raggiunge i 45° unire il distillato.

Inzuppare le due sfere di babà con la bagna precedentemente scaldata. Con l'aiuto di un coppapasta, cappare la gelatina di passion fruit e mango creando tre cerchi di diverse dimensioni e posizionarli vicino ai babà. Accanto a ogni cerchio, dressare degli spuntoni di namelaka al lime in modo da creare un semicerchio lungo il piatto, quindi mettere una quenelle di sorbetto poggiandola sopra il crumble, tra i babà e la namelaka posizionare le cialde alla banana. Decorare con le foglioline di menta.