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 scriroppo 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 cucchiai 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 cucchiai 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 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 cucchiaiata 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 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 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.


ombelicodivenere.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.





con questa ricetta partecipo all’MTC di maggio

