# Alessandro Borghese Kitchen Sound: babamisù. VIDEO

borghese-3-a938bbe6

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.

**Ospite: Sal De Riso**

## BABAMISU’

COSTO: medio
TEMPO: medio
DIFFICOLTÀ: bassa

**Ingredienti:**
Per la pasta babà:
200g Farina forte
30g Miele d’acacia
130g Burro fresco
350g Uova intere
4g Sale
10g Lievito
1 Bacca di vaniglia
1 Limone grattugiato
Per inzuppitura al caffè e rhum:
350g Caffè espresso
200g Zucchero
60g Liquore al rhum
Ingredienti per crema al mascarpone:
250g Mascarpone
250g Panna montata zuccherata
65g Zucchero
50g Tuorlo d’uovo
25g Acqua
12g Marsala
0,75g Sale
Per cremoso al caffè:
95g Cioccolato fondente 55%
50g Latte intero
18g Caffè espresso
65g Panna
18g Zucchero
25g Tuorlo d’uovo

**Preparazione:**

Per la pasta di babà:

In planetaria con la foglia, miscelare la farina con il lievito di birra, il miele, la vaniglia e la metà delle uova. Iniziare la lavorazione e lavorare fino a quando la pasta non diventi elastica. Unire un'altra parte di uova alternando con il burro. Impastare fino a quando l'impasto non diventerà liscio e setoso. Colare la pasta nei contenitori di silicone a forma di bicchiere fino a metà.

Lasciar lievitare fino al bordo ed infornare a 190° C. per circa 20 minuti.

Inzuppitura:

Sciogliere lo zucchero nel caffè ancora caldo e lasciar raffreddare. Unire il liquore e inzuppare il dolce.

Per la crema leggera al mascarpone:

Montare i tuorli con lo zucchero, il sale e la polpa della bacca di vaniglia. A parte, montare la panna, il mascarpone con lo zucchero, unire le due masse ed emulsionare. Infine, unire il liquore Marsala. Mescolare bene la crema.

Per il cremoso al cioccolato fondente e caffè:

Portare a ebollizione il latte, la panna, il caffè e lo zucchero. Versare sui tuorli d'uovo. Emulsionare bene e versare sul cioccolato fondente a pezzetti. Emulsionare bene con un mini pimer. Utilizzare ad una temperatura di circa 30° C.

Composizione:

Preparare i babà e inzupparli ancora caldi nella bagna al caffè che abbia una temperatura di circa 40° C. Strizzare i babà e lasciarli raffreddare. Tagliare a metà e sistemare sul fondo del bicchiere. Ricoprire con abbondante crema leggera al mascarpone e con l'aiuto di una sac a poche fare tre spuntoni in tre punti diversi del bicchiere. Adagiare un'altra fetta di babà e ricoprire con la crema fino al bordo. Lasciar raffreddare in frigorifero a 4° C. e spolverare con cacao amaro prima di servire.

**Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno**