

Mixer Planet Logo

Facebook Logo LinkedIn Logo
Instagram Logo

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.

Inzuppatura:

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**