



LA RICETTA

BABÀ

INGREDIENTI

Per l'impasto

farina bianca 00 g 1000
miele di acacia g 120
uova intere g 1150
sale g 20
burro g 400
lievito di birra g 40
limone (scorza grattugiata) 1
vaniglia 4 baccelli

Per lo sciroppo al rum

zucchero g 800
acqua g 1000
scorza di limone grattugiata 1
baccelli di vaniglia 2
bastoncino di cannella 1
rum g 250

PROCEDIMENTO

Per l'impasto. In planetaria con il gancio impastare la farina, il miele, metà del peso delle uova, il sale e gli aromi. Quando la pasta si sarà formata e sarà ben incordata, aggiungere pian piano le uova rimanenti continuando a lavorare a media velocità. Incorporare il burro morbido e il lievito sciolto in poca acqua fredda. Continuare a lavorare fino a ottenere un impasto liscio, morbido ed elastico. Coprire la bacinella con il cellophane e lasciare riposare la pasta per 15 minuti circa.

Per lo sciroppo al rum. Mettere sul fuoco un tegame con tutti gli ingredienti e portare a ebollizione. Togliere e lasciare raffreddare fino ad intiepidimento. Aggiungere il rum e mescolare.

MONTAGGIO E FINITURA

Per l'impasto. Versare la pasta del babà nell'apposito stampo dalla caratteristica forma, precedentemente imburato, oppure utilizzare stampi teflonati o di silicone. Utilizzando il sac-à-poche con bocchetta liscia, riempire lo stampo fino a un'altezza di 1/3 (per gli stampi di grandi dimensioni, consiglio di pesare la pasta). Fare lievitare in cella a una temperatura di 24-26°C fin quando la pasta arriverà al bordo dello stampo. Cuocere in forno a 210°C per 10 minuti (per prodotti di piccola dimensione). Diminuire poi la temperatura a 180°C e proseguire la cottura per altri 10 minuti circa. Togliere subito il babà dagli stampi. Immergerlo nello sciroppo preparato ancora caldo a 96°C e inzuppandolo per bene. Togliere con una schiumarola e appoggiarlo su una griglia metallica.



BACI DI DAMA Si racconta che siano nati dalla fantasia di un cuoco al servizio di Casa Savoia per soddisfare la voglia di "qualche cosa di buono" del Re Vittorio Emanuele II. Un'altra versione, più attendibile, sostiene che i Baci di Dama siano nati a Tortona, in Piemonte, nel 1893 nella pasticceria Zanotti: da più di un secolo mantengono la stessa forma e la stessa composizione della ricetta. I Baci di Dama sono formati da due semisfere di pasta sablée alle mandorle, uniti tra loro dopo la cottura da uno strato di cioccolato fondente. Chi ha molta fantasia vede questo accoppiamento come due labbra che si uniscono in un bacio.

LA RICETTA

BACI DI DAMA

PROCEDIMENTO

Impastare in planetaria con lo scudo tutti gli ingredienti lavorando quel tanto che serve affinché la pasta sia omogenea. Lasciare riposare la pasta in frigorifero, coperta da un cellophane fino a che si sarà stabilizzata. Stendere la pasta alla sfogliatrice allo spessore di cm 2, tagliare con la bicicletta o con la chitarra dei cubetti, arrotolarli nel palmo della mano o con l'apposito attrezzo e posarli su placche teflonate o coperte con carta da forno. Cuocere in forno a 150°C con valvola chiusa per circa 16 minuti. Prestare attenzione a non aprire il forno finché la cottura non sia ultimata, cioè a bacio di colore dorato: in caso contrario tenderebbero ad appiattirsi. Una volta cotti girare i baci al contrario e accoppiare con abbondante farcitura di cioccolato fondente temperato. La seconda metà del bacio si accoppia quando il cioccolato inizia a cristallizzare.

INGREDIENTI

farina di nocciole o mandorle g 500
zucchero g 500
farina bianca g 500
burro g 500
albumi g 60
sale sciolto in acqua g 5

BACINELLA Recipiente di forma rotonda e concava, costruita attualmente in plastica o metallo, con bordi bassi rovesciati all'esterno. Il termine deriva dal greco

bachínon, poi *bassínus* in latino, per la forma stondata che fornisce l'idea di un contenitore allargato con i bordi ripiegati all'esterno.

LA RICETTA

BACI DI DAMA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

farina di nocciole o mandorle g 500
zucchero g 500
farina bianca g 500
burro g 500
albumi g 100
pasta di cacao sciolta g 200
sale sciolto in acqua g 5

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con lo scudo, lavorando quel tanto che basta affinché la pasta sia omogenea. Lasciar riposare la pasta in frigorifero, coperta da un cellophane fino che si sarà stabilizzata. Stendere la pasta alla sfogliatrice a uno spessore di cm 2, tagliare con la bicicletta o con la chitarra dei cubetti, quindi arrotolarli nel palmo della mano o con l'apposito attrezzo e posarli su placche teflonate o coperte con carta da forno. Cuocere in forno a 150 °C con valvola chiusa per circa 20 minuti. Prestare attenzione a non aprire il forno finché la cottura non sia ultimata (cioè quando il bacio avrà un colore dorato) perché tendono ad appiattirsi. Per ottenere una cottura regolare è opportuno cuocere, insieme agli altri, un bacio di colore chiaro per avere la spia di cottura. Accoppiare con un'abbondante farcitura di cioccolato fondente temperato.

