



### Il BABA' alle Fragole e Peperoni

g	500	<b>Farina Soft Tipo 00 "Brioche" Molino Dallagiovanna</b>
g	32	lievito compresso
g	60	miele d'acacia
g	550	uova intere
g	10	sale
g	125	burro

Iniziare ad impastare la farina con il miele, il lievito e il 60% di uova, ad impasto legato aggiungere gradualmente le uova, il sale e per ultimo il burro. Lasciar lievitare per 30 min. Versare in un sac à poche e dressare all'interno di stampi in silicone a forma di sfera e lasciar lievitare nuovamente per 45 min. Tagliare la parte sporgente cuocere a 180°C per 10-11 min. BURRO ANIDRO SU 1916g DI IMPASTO 155g.

#### **Bagna per BABA':**

g	1000	acqua
g	300	zucchero semolato
g	10	buccia di limone
g	10	buccia di arance
g	6	stecca di cannella
g	5	bacca di vaniglia
g	150	rum al 70%

**Portare ad ebollizione i primi 6 ingredienti, una volta freddo, filtrare ed aggiungere il rum. Versare all'interno i baba' e lasciarli sino a completa inzeppatura.**

#### **Acqua di Fragole:**

g	600	fragole cubettate
g	130	trealosio
g	50	acqua

**Unire in un contenitore di plastica i 3 ingredienti, coprire con pellicola e cuocere in microonde per 5 minuti a massima potenza, versare in uno chinoise e far colare per 3 ore.**

**MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.**

reg.imprese 00112590336 PC  
rea 67308 PC  
cap.sociale € 100.800,00 int.vers.  
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2  
29010 gragnano trebbiense PC - Italy  
t. +39.0523.787155  
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it  
www.dallagiovanna.it  
www.shopdallagiovanna.it





### Gel di Fragole e Peperoni:

g	300	acqua di fragole
g	60	succo di peperoni
g	3	gelespessa

**Unire i 3 ingredienti e frullare con un minipimer, togliere l'aria immagazzinata nella campana del sottovuoto e porre in frigo sino all'occorrenza.**

### Chantilly alla Vaniglia:

g	800	panna fresca
g	200	latte fresco
g	450	copertura bianca 35%
g	4	vaniglia in bacche

**Scaldare il latte con la vaniglia, versare sulla copertura fusa, emulsionare e inserire la panna fredda, emulsionare nuovamente e conservare in frigo per 12 ore. Montare e dressare.**

### N.B.:

I quantitativi di acqua possono variare in base alle vostre preferenze di "durezza" dell'impasto. I quantitativi di lievito e i tempi di lievitazione, possono variare in base alle temperature del vostro laboratorio.

Le tempistiche e le temperature di cottura possono variare in base alle caratteristiche del vostro forno.

**MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.**

reg.imprese 00112590336 PC  
rea 67308 PC  
cap.sociale € 100.800,00 int.vers.  
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2  
29010 gragnano trebbiense PC - Italy  
t. +39.0523.787155  
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it  
www.dallagiovanna.it  
www.shopdallagiovanna.it

