

Baba e Savarin

In pratica la pasta di questi due dolci è la stessa ed essi variano solo nel formato; il babà è fatto a tronco di cono, mentre il savarin è fatto a ciambella (v. attrezzi per pasticceria). Il dolce eseguito e cotto si deve inzuppare con sciroppo leggermente aromatizzato ed alcoolato preferibilmente al rum.

Farina		Kg	0,500
Burro		Kg	0,150
Acqua		Kg	0,900
Lievito		Kg	0,030
Zucchero		Kg	0,050
Sale		Kg	0,010
Uova		n°	6
Per la bagna	Acqua	lt	1,600
	Zucchero	Kg	1
	Alcoolato	lt	0,400

Setacciare la farina, sciogliere il lievito in poca acqua tiepida; unire farina, lievito, sale, zucchero, ed uova.

Mescolare e proseguire a mescolare unendo a poco a poco l'acqua al composto.

Quando tutto è ben amalgamato, rimescolare con più energia al fine di dare maggior consistenza all'impasto.

Non appena la pasta è liscia tende a staccarsi dalla bacinella aggiungere il burro, sciolto a bagno-maria, ancora tiepido.

Mescolare ed incorporare, porre poi a lievitazione in ambiente tiepido e con bacinella coperta con un telo.

Quando l'impasto avrà raggiunto il doppio del volume iniziale, rompere la pellicola e distribuire l'impasto negli stampi lievemente imburrati facendo attenzione a non riempirli più della metà.

Spianare e lasciare continuare la lievitazione in camere calda a circa 35°C.

A lievitazione avvenuta, la pasta tenderà a debordare lievemente dagli stampi.

Mettere in forno alla temperatura di circa 210/220°C per circa 25 minuti, per i babà ed un poco di più per grossi savarins.