

LA VITA E' DOLCE

BABA' ALLA CREMA

Ingredienti

Babà Fabbri
ChiaraFrutta Fabbri
Top Gelée Fabbri
Amarena Fabbri
Crema Pasticcera

Procedimento

Crema Pasticcera

Ingredienti

400 g Pastovocrem
100 g Zucchero Semolato
80 g Amido di riso
900 g Latte intero
100 g Panna

Portare al bollore il latte e la panna; a parte miscelare il Pastovocrem con lo zucchero e l'amido di riso. Unire i due composti e portare al bollore. Versare in una ciotola, coprire con la pellicola ed abbattere di temperatura in positivo.

Composizione

Mettere i babà su una griglia per eliminare la bagna al rum in eccesso strizzandoli leggermente. Lucidare la superficie dei babà con una spennellata di Top Gelée e tagliarli verticalmente a libro.

Disporre i babà in un piatto da portata e farcirli con la crema pasticcera aiutandosi con una sac à poche. Completare la decorazione del piatto con un bouquet di frutta fresca, zeste di limon semicandite e Amarena Fabbri.