



di Giordana Folengo



Un must della pasticceria partenopea firmato da Francesco D'Alena



BABÀ

una bontà da favola

NON TUTTI SANNO CHE...

Un dolce nella storia

Pare che a inventarlo sia stato un cuoco del re Stanislao I di Polonia. Nel 1738 il babà arriva in Francia, seguendo le sorti dell'ex re detronizzato, divenuto duca di Lorena dopo la guerra di Successione polacca.

Qui, proprio alla sua corte, il pasticcere parigino Sthorer scopre la ricetta del babà, così chiamato dal nobile Stanislao in omaggio a uno dei personaggi del celebre libro "Le Mille una notte", di cui era appassionato lettore. Etimologicamente, invece, il termine polacco "baba" (senza accento) rimanda a una "donna anziana", forse per via del fatto che è un dolce morbido adatto a una persona in là con l'età. La "napoletanizzazione" del babà, come viene chiamato con un rafforzativo nel capoluogo campano, avviene nell'800, quando i cuochi dei nobili partenopei vengono mandati in Francia a imparare l'arte dell'alta cucina.



Si inizia...

RICETTA

IL BABÀ

Ingredienti per l'impasto

- ½ kg di farina Manitoba
- 150 g di burro
- 45 g di zucchero semolato
- 12,5 g di lievito di birra
- 10 g di sale
- 10 uova
- burro per lo stampo

Ingredienti per il punch

- ½ l di acqua
- 225 g di zucchero
- 50 g di rum a 70°

Ingredienti per la panna montata

- ½ l di panna fresca al 35% di grassi
- 100 g di zucchero semolato

Ingredienti per guarnire

- un cestino di fragoline di bosco





Preparazione per l'impasto

Mettete in una planetaria (o in uno sbattitore elettrico) la farina, lo zucchero, il sale e il burro. Impastate a bassa velocità e aggiungete un po' per volta 2 o 3 delle uova indicate negli ingredienti; impastate fino a quando il composto non diventa omogeneo.

Lasciate riposare per circa 20 minuti, aggiungete il resto delle uova insieme al lievito e fate amalgamare bene sempre impastando a media velocità. Ponete l'impasto negli appositi stampi da 22/24 cm di diametro, precedentemente imburrati, cercando di riempirli per non più della metà; lasciateli riposare in un luogo non ventilato per agevolarne la lievitazione.

Quando l'impasto avrà raggiunto il bordo dello stampo, potrete infornare a 180°C (in forno già caldo) per circa 25 minuti. Sfornate poi il babà e dopo pochi minuti sformatelo, lasciandolo raffreddare per almeno tre ore. Ora il babà è pronto per essere bagnato, anche se è consigliabile aspettare almeno 24 ore prima di procedere a quest'ultima fase della preparazione.



Preparazione per il punch

Mettete tutti gli ingredienti sul fuoco a riscaldare sino al completo scioglimento dello zucchero, aiutandovi con una frusta. Raggiunta la temperatura di 45/50°C spegnete la fiamma e immergete il babà nel punch ottenuto, prima da un lato e poi dall'altro per un tempo di cinque minuti circa.

Poi, alzate e mettetelo su una griglia forata per circa mezz'ora, affinché espella il liquido in eccesso.

Nel caso in cui, al tatto o visivamente, in alcune zone dovesse presentarsi non sufficientemente bagnato, procedete con l'aiuto di un mestolo a bagnarlo ulteriormente nella zona interessata.

Dopo aver gelatinato in questo modo il babà, mettetelo nel piatto da portata e preparate la panna, mettendo nella planetaria (o nello sbattitore elettrico) la panna fredda e lo zucchero. Fate andare a media velocità, sino al raggiungimento della giusta consistenza.



DECORAZIONE

Prendete poi un sac à poche con una bocchetta rigata riccia e riempitelo di panna montata. Quindi, procedete alla decorazione del dolce, praticando dei piccoli fori nel babà con il beccuccio del sac à poche, che andrete a riempire di panna: così farcirete il dolce senza tagliarlo. In cima ad ogni foro fate poi un bel ricciolo, su cui adagerete a mo' di guarnizione una fragolina di bosco (la frutta va precedentemente passata velocemente sotto l'acqua e fatte scolare).