

Baba Tequila

El célebre Baba au Rhum y una de sus múltiples variantes el Baba Tequila con mermelada de lima y flor sal “Baba Au Tequila Avec Confiture De Citron Vert Fleur De Sel”.



Tiempo de preparación: 60 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

ingredientes: Para 6 personas

Ingredientes:

- 250 g de harina
- 25 g de azúcar
- 10 g de sal
- 5 cl de leche
- 10 a 15 g de levadura
- 100 g de mantequilla
- 3 huevos

Preparación:

1-Verter en el bol de la batidora, la harina cernida el sal y el azúcar. Disuelva la levadura en la leche tibia y adicione ello a la harina, añada la mantequilla derretida y mezclar bien. Y por ultimo cuando la masa se despegue del bol, añadir poco a poco los huevo.

2-Amasa hasta obtener una masa homogénea elástica, uniforme de consistencia blanda y brillante. Cubrir el recipiente con un paño de cocina ligeramente enharinada y dejar reposar a temperatura ambiente durante 2 a 3 horas hasta que la masa doble su volumen.

3-Amasar suavemente la masa de preferencia a mano. Enmantecar y enharinar lo moldes, rellenar utilizando una manga pastelera a un tercio de su altura.
Y hacer crecer una segunda vez, debe llegaba a 1 cm del borde del molde.

4-llevar al horno precalentado a 180 c° por unos 10 minutos para la pequeños ,15 minutos para medianas y 20 minutos para los grande.
Una vez que el Baba se haya enfriado, desmoldar con cuidado

5- De preferencia cocinar el día anterior, sumergir directamente en el jarabe y dejarlos durante la noche en el refrigerador o varias horas, dando vuelta una vez. Antes de ser servido se escurre sobre una rejilla después de haberse asegurado de que están bien embebidos en almíbar .

6- Servir y presentar con crema chantilly, mermelada de lima y flor de sal.

Ingredientes para el almíbar:

-1/2 litro de agua
-250 g de azúcar
-7 cl de Tequila

Preparación:

Llevar a punto de ebullición el agua con el azúcar y apartar del fuego, añadir la tequila.
Utilice este jarabe para remojar sus babas.

Ingredientes para la mermelada de lima:

150 g de limas
250 g de azúcar

Preparación:

Se cortan la limas con cáscara finamente en láminas y se colocar en una olla con 75 cl de agua y hacer hervir por 1 minutos y se cambia el agua, repetir la operación cinco veces.
Agregar el azúcar, y seguir cocinando y revolviendo hasta que este pronta.

Historia:

El Baba au rhum se originó en Polonia y específicamente en el " babka " una gran brioche redonda con forma de corona, acompañada con frutos secos y algunas veces aromatizados con limón que por lo general se sirve en Pascua. Además, la palabra babka en polaco significa "vieja" o "abuela".El pastelero Nicolas Stohrer lo revisita por los años 1730 cando abrió su propia Pastelería a París que aún existe en el 51, rue Montorgueil. Mejoro el postre embebidolo en el ron y convirtiéndolo en afamado más allá de las fronteras.

Notas:

En resumen, podemos decir que se trata de un brioche pobres en huevo y embebido en un almíbar aromatizado.

<https://es.wikipedia.org/wiki/Bab%C3%A0>

https://fr.wikipedia.org/wiki/Baba_au_rhum

