

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Babà al Cointreau

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **35 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 ORE DI LIEVITAZIONE

---



Il **babà** è un classico dolce, molto famoso per lo pi  
Napoli, ma il babà al Cointreau è decisamente un  
dolce molto particolare, ottimo per chiudere con  
note profumate di arancia il pranzo della domen  
o nelle festività in cui a tavola si condividono piat  
ottimi e di gran fattura come a Pasqua o Natale.

TUORLO D'UOVO 4

MAIZENA 40 gr

ZUCCHERO 150 gr

VANILLINA 1 bustina

SCORZA DI LIMONE pezzo - 1

COINTREAU 2 cucchiaini da tavola

PANNA fresca - 125 gr

## PREPARAZIONE DEL BABÀ AL COINTREAU

- 1 Sciogliete il lievito di birra in una terrina con il latte tiepido e impastate il composto con 150 g della farina a disposizione.

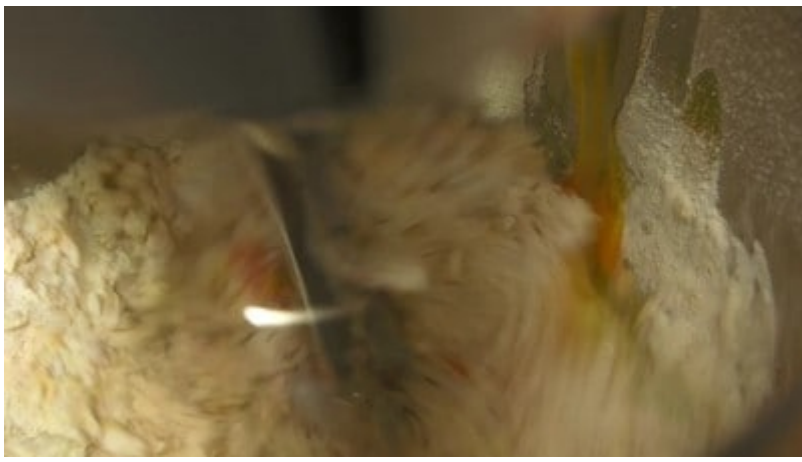




**2** Amalgamate gli ingredienti e mettete il composto da parte a lievitare per un'ora.

Trascorsa l'ora, riprendete il lievito ed unitevi lo zucchero, le uova e la farina; lavorate l'impasto fino ad ottenere una buona incordatura ovvero il composto deve essere bello elastico.





- 3** Aggiungete, quindi il burro morbido a fiocchetti e continuate la lavorazione dell'impasto fino a quando quest'ultimo ingredienti risulti completamente incorporato e assorbito.



- 4** Quando otterrete un composto morbido, liscio ed omogeneo, trasferitelo in uno stampo con il buco centrale ben imburato.



**5** Coprite lo stampo con un canovaccio e lasciate lievitare per circa 2 ore.



**6** Infornate il babà a 200°C per 30-35 minuti verificando la cottura con la prova stecchino.

Sfornate il babà, lasciatelo riposare per un paio di minuti, quindi sformatelo.

Mentre il babà si raffredda, preparate la bagna: fate bollire l'acqua con lo zucchero e lasciate che s'addensi, ci vorranno circa 5 minuti. Spegnete il fuoco ed unite il succo d'arancia ed il Cointrau.





- 7 Bagnate il babà irrorandolo con la bagna ancora tiepida, quindi trasferitelo su di una griglia a scolare dalla bagna in eccesso.



- 8 Lasciate riposare il tutto per circa 3 ore, quindi spennellate il babà con della gelatina neutra.

Preparate la crema pasticcera come al solito. Quando la crema sarà densa, trasferitela in una ciotola ed aromatizzatela con due cucchiari di Cointreau.



- 9 Montate la panna fresca ed unitela alla crema pasticcera per realizzare un'ottima crema chantilly al Cointreau.



**10** Poco prima di servire decorate il babà con la crema chantilly appena realizzata e cioccolato grattugiato a piacere.



## CONSIGLI

**Posso impastare a mano?**

Potresti, ma con la planetaria e il gancio giusto avrai di certo più elasticità e quindi un prodotto finale più soffice.

**Potrei farcirlo anche con altre creme?**

Sì certo, il babà si sposa benissimo anche con il cioccolato



**Quanto si conserva la bagna?**

Si conserva in frigorifero per 20 giorni

**Mi daresti altre ricette di dolci da grande occasione?**

Puoi provare il [paris brest](#) e i [profiteroles](#)