Baba caliente y sorbet de mascarpone

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Almíbar

Ralladura de limón: 1 Unidad
Azucar: 600 grs.
Ron: 60 cc
Agua: 1 L
Albahaca: 4 Hojas
Ralladura de naranja: 1 Unidad

Babá

Manteca: 90 g
Harina: 250 grs.
Sal: 5 g
Leche tibia: 50 cc
Azucar: 12 grs.
Huevos: 3 Unidades
Levadura: 20 grs.

Salsa de frutas rojas

Frutas rojas congeladas: 200 g
Anís estrellado: 2 Flores
Agua: 250 cc
Azucar: 250 grs.

Sorbet de queso

Queso Blanco: 100 g
Ralladura de limón: 1 Unidad
Azucar: 210 grs.
Glucosa: 40 grs.
Queso mascarpone: 200 grs.
Agua: 360 cc
Ralladura de naranja: 1 Unidad

Varios

Cáscaras de naranja confitadas:

Preparación de la Receta

Almíbar

- Coloque todos los ingredientes en una olla al fuego, lleve a hervor y mantenga durante un minuto.
- Retire, cuele y mantenga caliente.

Babá

- Disuelva la *levadura* en leche tibia a 30°.
- En una procesadora coloque todos los ingredientes (menos la manteca) y mezcle bien hasta que quede una masa semi líquida
- De ser necesario añada más leche.
- Lleve la preparación a un bowl, tape con un film y reserve en temperatura ambiente durante ½ hora aproximadamente hasta que duplique su volumen.
- Derrita la *manteca* y conserve tibia.
- Incorpore la *manteca* a la masa y bata con espátula de goma hasta integrar.
- Coloque la masa en pequeños moldes de budín enmantecados hasta completar 2/3 del tamaño del molde y deje puntear la masa durante 30 minutos.
- Cocine en horno a 190 grados durante 12 minutos, luego baje el horno a 160° durante 30 minutos más.
- Retire del horno y deje enfriar.

Armado

- Pase los baba por el *almíbar* caliente hasta que absorba , retire y coloque sobre una rejilla con una placa debajo para que escurra el *almíbar*.

Salsa de frutas rojas

- En una olla coloque el agua con el azúcar y el anís estrella al fuego y deje cocinar tapado.
- Añada las frutas rojas mezcle y retire del fuego.

Sorbet de queso

- Caliente el agua con el azúcar y la glucosa y lleve a hervor.
- En un bowl coloque los quesos, las ralladuras de *limón* y *naranja*, añada el *almíbar*, y mezcle bien.
- Coloque la mezcla en una máquina de helados, tape y deje trabajar.

Presentación

- Sirva el baba tibio en el centro del plato, sirva una bocha de helado encima, rocíe el *contorno* con la salsa de frutas rojas y decore con las naranjas confitadas y hojas de *albahaca* fresca.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/baba-caliente-y-sorbet-de-mascarpone