Baba y Savarin

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Rhum: 70 cc
Agua: 500 cc
Puré de ananá: 50 g
Azucar: 600 grs.
Cascara de naranja: 1 Tira
Chaucha de vainilla: 1/2 Unidad

Masa

Manteca: 80 g
Huevos: 220 grs.
Sal: 5 g
Miel: 20 grs.
Ralladura de limón: A gusto
Harina: 200 grs.
Levadura: 20 grs.
Pasas de Uva: 50 grs.

Preparación de la Receta

- Coloque en una olla el agua junto con el azúcar, la cáscara de *naranja*, el puré de *ananá* y la *chaucha* de vainilla previamente abierta al medio, lleve a fuego, una vez que hierva durante 5 minutos, retire y cuele, luego incorpore el *rhum* y reserve.

Masa

- En un bowl coloque la *harina* junto con la *levadura*, la miel y la mitad de los huevos, procese hasta obtener una masa liquida y homogénea.
- Agregue luego el resto de los huevos, la ralladura de *limón* y la sal, continué mezclando e incorporar la *manteca* fundida, mezcle nuevamente.

Armado

- Divida la masa en dos recipientes, a uno de ellos agréguele las pasas de uva, mezcle. La otra mitad de masa colóquela en una manga, llene moldes de savarín de siliconas o metálicos previamente enmantecados.
- Dejar levar en un sitio tibio y húmedo.
- Cocine en horno a 190°C durante 15 minutos.
- Para hacer babás, coloque en moldes evasée cilíndricos (estilo flan) enmantecados hasta 2/3 de la altura. Deje levar hasta que dupliquen su volumen.
- Cocine en horno a 190°C durante 15 minutos.
- Una vez frías ambas preparaciones desmolde y bañe con abundante *almíbar* caliente. Reserve en la heladera.

Presentación

- Decore los savarin con *crema* chantilly, cáscaras de *limón* confitadas y frutillas.
- Decore las babás con *crema* chantilly, kivis y frutillas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/baba-y-savarin