

# Il Babà (o Babbà) versione torta

Oggi ho voluto cimentarmi nella realizzare del “babà o babbà”, un dolce che mi ha sempre incuriosito e del quale alcuni miei parenti ne vanno davvero ghiotti, specialmente se sono irrorati con soluzioni liquorose ☐

Il Babà è un dolce europeo. Iniziando dalla torta “Babka” prodotta nei paesi dell’Europa orientale come la Polonia e l’Ucraina, una brioche francese fortificata, fatta con lievito e cotta in uno stampo imburrato a forma cilindrica. Babka significa “nonna” o “donna anziana” ed è una torta molto dolce lasciata lievitare in frigo tutta la notte prima di essere cotta il giorno successivo. Molti altri paesi hanno una versione simile alla torta Babka, come per esempio il Gugelhupf nella regione dell’Alsazia Lorena, in Francia.

## **L’introduzione del Rhum:**

La leggenda narra che Il Re Stanislao I, esiliato dalla Polonia nella città francese della Lorena (Lunéville), abbia creato Rhum Babà. La storia narra che mentre stava tornando da un viaggio in Polonia con una torta Babka o una versione della Gugelhupf, pensando a quanto fosse asciutta dal viaggio gli venne l’idea di aggiungergli dell’alcol, per addolcirlo ed inumidirlo. Usò così un vino o sherry ungherese e forse anche alcune albicocche.

## **La figlia del pasticciere introdusse la torta al resto della Francia:**

Il babà è simbolo del legame tra Napoli e la Francia, Parigi in particolare. Un legame testimoniato dal matrimonio tra Maria Antonietta e Luigi XVI, mentre sua sorella Maria Carolina a soli sedici anni, nel 1768, sposa per procura Ferdinando IV di Borbone. Tra le due figlie di Maria Teresa

Imperatrice d'Austria scatta una rivalità che induce Maria Carolina ad informarsi in continuazione sulle ultime tendenze dei sarti e degli chef: Nasce così l'epopea del "gattò", della "besciamella", del "gratin", degli "sciu" e di quei termini francesi di cui è piena la cucina napoletana, ben prima dell'affermarsi in Italia della nouvelle cuisine.

Le prime tracce dell'arrivo del babà a Napoli risalgono all'inizio dell'Ottocento, in un ricettario di piatti francesi e napoletani. Il documento ufficiale è il manuale dell'Angeletti, cuoco di Maria Luigia di Parma (1836).

Il suo pasticciere, Stohrer, andò con lei a Versailles e portò anche il suo dessert ed è lì che Stohrer diede la classica forma a fungo che tutti noi conosciamo. Qualche anno dopo aprì a Parigi la propria pasticceria e il Rhum Babà ebbe un enorme successo.

A Parigi è possibile visitarla, fondata nel 1730 risulta essere la più antica pasticceria della capitale.

Con questa ricetta potrete realizzare un grande babà (torta) oppure tanti piccoli e classici babà.

PREMESSA: per realizzare questo tipo di impasto avrai bisogno di un'impastatrice (o planetaria) ed il gancio impastatore (o spirale)

## **Ingredienti per la torta Babà:**

- 300 gr di farina Manitoba
- 300 gr di uova intere (pesate senza guscio)
- 35 gr di zucchero
- mezzo cucchiaino di sale fino
- 4 gr di lievito di birra disidratato
- 120 gr di burro ammorbidito

## **Per la bagna alcolica al Rhum:**

- 500 gr di acqua
- 500 gr di zucchero

- 1 bicchiere colmo di un buon liquore Rhum
- 1 fialetta di aroma all'arancia

## **Procedimento:**

Nella planetaria con il gancio impastatore versate la farina con lo zucchero, il lievito ed il sale. Mescolate.

In una ciotola a parte sbattete le uova. Azionate la macchina a velocità medio-bassa e versate poco per volta le uova sbattute.



Lavoratela per almeno 20 minuti. Dopodiché spegnete la macchina e controllate se l'impasto vi risulta ben incordato.



Ora incorporate il burro poco per volta e continuate a lavorare a macchina per altri 15 minuti. Se dovesse risultarvi ancora troppo appiccicoso aggiungeteci qualche cucchiaino di farina Manitoba.

Una volta ottenuto un impasto ben legato e gonfio bucate il centro e mettetelo in uno stampo a ciambella imburrato (consiglio del diametro di almeno 22-24 cm)

Copritelo con della pellicola trasparente e mettetelo nel forno con la luce accesa (solo la luce mi raccomando) per farlo raddoppiare di volume. Ci vorranno un paio d'ore.



Ad ogni modo appena vedete che si è gonfiato molto e sta per toccare la pellicola togliete quest'ultima ed infornatela così com'è in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 25 minuti.



Nel frattempo che cuoce preparate la **bagna al Rhum**:

In una padella grande versate l'acqua e lo zucchero e mettete sul fuoco mescolando di continuo per fare sciogliere tutto lo

zucchero. Non deve bollire! Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.

Una volta raffreddata aggiungeteci il Rhum e la fialetta di aroma all'arancia. Mescolate e mettete da parte con il coperchio o una pellicola.

Togliete la torta dal forno e capovolgetela in un piatto o teglia con il bordo alto. Lasciate raffreddare torta e bagna.



Appena la torta si sarà raffreddata giratela nuovamente (a faccia in su) ed iniziate a bagnarla tutta versando la bagna a più giri.



Servite la fetta di babà con un'altra leggera versata di bagna e con della panna montata e magari delle amarene (il top).



Mmmmmh!!! *deliziosa!*  
*Charles*