



PROCEDURA DI INZUPPAMENTO PER BABA' E SAVARE'

La bagna contenuta nella bottiglia è già pronta.

Consigli

Aggiungere: 3 bicchieri d'acqua per ridurne il grado alcolico, 1 cucchiaino di zucchero, 1 scorza di arancia.

Procedimento

1) Versare, il contenuto della bottiglia, in una pentola non molto larga in modo da avere una certa profondità della bagna.

Riscaldare non più di 50/60 gradi e, dopo aver spento la fiamma, immergervi i "babà". Lasciare che assorbano da soli la soluzione, aiutandovi, se preferite, a tenerli immersi appoggiandovi sopra un piatto.

2) Quando si saranno imbevuti completamente, prendeteli con cautela e appoggiateli su una griglia, o in un colapasta, o su un piano leggermente inclinato, in modo da dare la possibilità allo sciroppo in eccesso di colare.

3) Lo sciroppo colato va recuperato e riversato nella pentola in modo da consentire a tutti i "babà" di inzupparsi

4) Dopo circa cinque minuti i "babà" sono pronti.

Si può anche scegliere di premerli, leggermente e delicatamente, per averli meno ricchi di sciroppo.

Gentile consumatore,

La ringraziamo per aver scelto uno dei nostri prodotti e vogliamo fornirle ulteriori informazioni su questo articolo:

- Tutte le fasi di lavorazione, del nostro "babà", rispettano il protocollo classico, utilizzato e stabilito dai maestri pasticceri campani da almeno due secoli;
- La farina impiegata, nella lavorazione del prodotto, è ottenuta dalla macinazione di soli grani nazionali ed europei, senza alcuna aggiunta di conservanti, stabilizzanti o enzimi: è un prodotto naturale certificato;
- Le uova impiegate sono di categoria "A" sgusciate, pastorizzate ed omogeneizzate da importanti aziende italiane

Note tecniche

Nelle operazioni di inzuppamento sono da tenere presenti alcuni elementi che di seguito Vi elenchiamo:

- Più lo sciroppo è caldo e prima si bagnano i babà
- Però, più lo sciroppo è caldo e più si rischia di romperli. Per questo consigliamo un temperatura massima di 60°
- Più uno sciroppo è denso di zucchero e più tempo impiega per bagnare interamente il prodotto che gonfierà ovviamente di meno
- Meno è denso lo sciroppo e meno sarà il tempo per bagnare il prodotto che sarà sicuramente più gonfio
- Pertanto: se uno sciroppo è molto dolce deve essere più caldo; se è meno dolce deve essere meno caldo