

Babeczki świąteczne

Bożena Furdal

Babeczki świąteczne w wersji zupełnie wyjątkowej! Z odrobiną szaleństwa, egzotycznie podkreślonym smakiem i dodatkiem rokitnika na zdrowie!



PORCJE

24 babeczki

SKŁADNIKI

Babeczki

- 200 g marchewki ścieramy na drobnych oczkach
- 290 g drobnego cukru
- 200 g oleju roślinnego
- 4 szt. jajka rozmiar M w temperaturze pokojowej
- 180 g mieszanka owoców suszonych kroimy w drobną kostkę
- 120 g mieszanka orzechów mielimy w malakserze na drobne kawałki
- 50 g żurawiny jeżeli jest duża, kroimy na drobniejsze cząstki, podobnie jak przy owocach suszonych
- 100 g kandyzowanej pomarańczy
- 190 g mąki pszennej
- 6 g cynamonu
- 5 g sody oczyszczonej
- 4 g soli

Żelka mango-marakuja

- 80 g pulpa mango
- 90 g pulpa marakuja
- 30 g syropu z rukoli
- 4 g żelatyny
- 8 g zimnej wody

Krem z drobiną wanilii

- 75 g czekolada Biała Callebaut velvet, 32 %,
- 300 g śmietanka kremówka 36%
- 6 g żelatyny
- 12 g zimnej wody

- ziarna wanilii wedle uznania

INSTRUKCJE

Babeczki

1. Ustawiamy piekarnik góra - dół, temperatura 160C.
2. Marchewkę z cukrem wrzucamy do misy miksera, miksujemy aż wyłoni się sok, dodajemy olej, nadal miksujemy.
3. W drugiej misie ubijamy jajka na puszystą masę, trwa to około 3 minut na większych obrotach. Kiedy masa jajeczna jest gotowa, przelewamy ją do mieszanki marchewkowej.
4. Zmniejszamy obroty łącząc składniki.
5. Dodajemy kolejno owoce suszone, żurawinę, orzechy, kandyzowaną pomarańczę.
6. Zmniejszamy obroty na najmniejsze i w trzech turach dodajemy mąkę z dodatkami (cynamon, soda, sól).
7. Ostateczny etap poprawiamy szpatułą, aby wszystkie składniki zostały dobrze połączone. Na dnie misy mogło nam coś pozostać. Poprawiamy.
8. Kiedy nasza masa babkowa jest już gotowa, przelewamy do papilotek. Jeżeli jest Wam niewygodnie, możecie wspomóc się zwykłą łyżką stołową. Ciasto jest dosyć gęste, łyżka może okazać się pomocna.
9. Nalewamy 3/4 ciasta w papilocie.
10. Pieczemy od 25 do 40 minut. Wszystko zależy od mocy Waszego piekarnika oraz średnicy papiloty. Po 25 minutach możecie sprawdzić czy na patyczku nie pozostaje ciasto. Upieczone babeczki przekładamy na kratkę, odkładamy do pełnego wystudzenia.

Żelka mango-marakuja

1. Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie i odstawić aby napęczniała, około 10 minut.
2. Składniki żelki przekładamy do rondla.
3. Dodajemy cukru do smaku. Nie napisałam gramatury cukru ponieważ każdy inaczej odczuwa poziom cukru. Ja osobiście mogłabym nie słodzić.
4. Podgrzewamy do wrzenia.
5. Zdejmujemy z palnika, dodajemy żelatynę, mieszamy do połączenia.
6. Odkładamy do lodówki aby struktura nabrała mocy.

Krem z drobiną wanilii

1. Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie i odstawić aby napęczniała, około 10 minut.
2. Śmietankę z wanilią podgrzewamy do pierwszego bąbelka.
3. Do miski wrzucamy kaletki czekolady oraz napęczniałą żelatynę.
4. Zalewamy czekoladę gorącą śmietanką. Mieszamy do połączenia składników, blendujemy chwil kilka. Mieszamy co jakiś czas, aby nie pojawiła nam się skorupka.

5. Kiedy krem, jeszcze zupełnie płynny, całkowicie ostygnie przykrywamy folią do kontaktu, chowamy na 12 godzin do lodówki.
6. Po tym czasie ubijamy krem waniliowy, aż stanie się pięknie błyszczący.

Składanie babeczki

1. Drażymy dziurkę w babce. Szprycujemy egzotyczną żelką. Ubijamy krem waniliowy, aż stanie się pięknie błyszczący. Szprycujemy nasze ulubione rozety. Na zdjęciu wykorzystałam tyłkę 1M. Dekorujemy tak jak sobie życzycie, co macie i na co macie ochotę. Czasem narzucony mamy jakiś klimat, czy wystrój przewodni, więc kierujemy się potrzebą i możliwościami.

UWAGI

Babeczki wykonanie:

Uwaga, fajnie kiedy mamy dwa roboty, jeżeli nie posiadacie zacznijcie pracę od ubijania jajek na puszystą masę, a w dalszej części marchewka.