Ромова баба

Ароматна, пухка, просочена сиропом й оздоблена ніжними вершками, ромова баба викликає невгамовний апетит лише одним своїм виглядом. Це не просто солодкий кекс, а вишуканий десерт, який увінчував трапези королів та імператорів.

Просочування цього десерту цукровим сиропом нагадувало б нам східні солодощі, якби не … ром! Саме він довершує гармонію смаку, збалансовує солод, перетворює звичайну здобну, ароматну булку у витвір мистецтва.

Ромова баба – це свято на столі, вона до смаку усім і без винятку. У приготуванні доволі легка і швидка. Це один серед багатьох інших неперевершених десертів зі своєю історією та популярністю у великих кулінарів Франції та Італії, більше того, зовсім інший за своїм смаком від ромового кексу який ми куштували у дитинстві.

Історію ромової баби найчастіше пов’язують з ім’ям польського короля Станіслава Лещинського, останній герцог Лотарингії (1677-1766). Вважають, що саме він змінив рецепт традиційного в Німеччині та Австрії святкового хліба (бабки) – кугельхофа.

За однією з легенд рецепт цього десерту подарували волхви, які поверталися з Єрусалима, де вони принесли свої дари немовляті Христу. Навіть за формою кугельхоф чимось нагадує тюрбан східного мудреця. Але у польського короля, що полюбляв арабські казки «Тисяча й одна ніч» він викликав інші асоціації, тому він дав назву новому десерту на честь одного з героїв – Алі-Баби.

За королівським рецептом у здобне тісто необхідно було додавати шафран, родзинки та ще й просочити його Мадейрою.

У 1725 році дочка польського короля Марія вийшла заміж за Людовика XV. Через деякий час до неї у Францію переїхав батько, адже був змушений відректися від польського трону. З собою Лещинський привіз особистого кондитера і рецепт ромової баби. Кондитер польського короля замість Мадейри запропонував додавати ром і придумав іншу форму для десерту, що нагадує невеликий гриб.

Справжню популярність і навіть нове ім’я ромова баба набула у Франції завдяки Жану Антельм Брійя-Саварену (1755-1826). Цей філософ і гурман запропонував удосконалити рецепт десерту. Формою цей десерт, як і раніше нагадує чи то корону, то чи східний тюрбан, але зверху він почав покривається абрикосовим конфітюром. Його щільна текстура краще зберігає просочення, яке він теж удосконалив додаванням спецій та апельсинового лікеру. Всередину додаються фрукти та збиті вершки. А сам десерт називали просто «Саварен», на честь знаменитого гурмана.

Подальшими подорожами по Європі ромова баба завдячує черговому династичному шлюбу тогочасної знаті. У 1768 році Марія-Кароліна, сестра французької королеви Марії-Антуанетти, виходить заміж за короля обох Сицилій Фердинанда IV Бурбона. До столиці королівства Неаполь вона починає запрошувати французьких кухарів, щоб надати місцевій кухні вишуканого та належного смаку. У Неаполі ромова баба швидко стала однією з найулюбленіших десертів і сьогодні, у певному сенсі є кулінарним символом міста. За формою неаполітанська ромова баба нагадує маленький кекс грибовидной форми. Вона може бути й великою, і зовсім крихітною.

Для тіста:

- 300 г борошна
- 30 г свіжих дріжджів
- 50 мл молока
- 3 яйця
- 30 г цукру
- 120 г м’якого вершкового масла
- дрібка солі
- 20 г родзинок

Для сиропу:

- 100 г цукру
- 300 мл води
- 100 мл рому

Для декору:

- 150 мл кондитерських вершків для збивання
- 75 г цукру
- сік половини лимону
- 300 г полуниць

Спочатку необхідно приготувати розчину. У невелику миску покласти борошно, дріжджі, ледь тепле молоко та розмішати, накрити рушником і поставити на 10-15 хв у тепле місце щоб підійшло.

Родзинки намочити у теплій воді.

У миску для міксера покласти решту борошна, яйця, розчину, цукор, м’яке масло і сіль. Вимішувати тісто до поки не стане м’яке та кремове – 10 хв. Додати промиті, просушені родзинки та перемішати.

Приготувати форму у вигляді кільця змастити її вершковим маслом. Викласти тісто у форму і поставити у тепле місце на 20 хв щоб підійшло.

Нагріти духовку до 200 С та випікати бабу 20-30 хв.

У невелику каструльку додати воду та цукор, довести до закипання щоб цукор розтопився, зняти з вогню і додати ром. Вийняти бабу з духовки, потім з форми, викласти на тарелю, на якій подаватиметься, й поки гаряча полити гарячим сиропом, щоб добре просяклася.

> *Якщо ромовою бабою частуватимете гостей трохи пізніше, то краще її змастити абрикосовим джемом щоб збереглася вологість, аромат та алкоголь рому.*

Декілька ложок джему розігріти з кількома краплями води й нанести на кекс кулінарним пензлем.

Особливо ромова баба смакуватиме зі збитими вершками та полуницею або з різноманітними фруктами.

Вершки збити з цукром і лимонним соком за смаком, додати розрізані на чотири полуниці, перемішати та викласти на бабу.

ml
cups
250
200
150
100
OXO
cups
albahaca
albahaca

Basilicum
albahac
basilic

basil
basilic

basilic
Basiliku
chives

basil
albahaca
basilikum
basilic
chive

ESTABLECIDO EN 1862
SANTIAGO DE CUBA
BACARDÍ
CARTA BLANCA
SUPERIOR WHITE RUM
Basilicum
albaha
Basilikum
thym
basil
ml
cups

Basilikum
basil
albahaca

basilic
basilicum
albahaca

Basilic
albahaca