



ECUAMISU'

TIRAMISU' MODERNO AL CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISQUIT AL CACAO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC

UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE

MIELE

g 1000

g 1200

g 100

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti per 10/12 minuti ad alta velocità in planetaria.

Stendere l'impasto su fogli di carta da forno allo spessore di 8 mm, quindi cuocere 10 minuti a

220°C con valvola chiusa.

BAGNA AL CAFFÈ

INGREDIENTI

ACQUA

JOYTOPPING CAFFÈ

g 500

g 150

PREPARAZIONE

Miscelare acqua e JOYTOPPING PREMIUM CAFFÈ.

Conservare in dispenser per bagne.

CREMA INGLESE PER BAVARESI

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

LATTE 3.5% M.G.

TUORLO

ZUCCHERO SEMOLATO

g 175

g 75

g 55

g 30

PREPARAZIONE

In microonde o in pentola portare a bollore il latte e la panna, in una bacinella a parte miscelare tuorlo e zucchero.

Una volta raggiunto il bollore unire il composto di tuorlo e zucchero al latte e panna, continuare a cuocere, miscelando di tanto in tanto, fino a raggiungere 82°C.

TIRAMISU' AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70%	g 150
PANNA 35% M.G. - DA MONTARE	g 250
ACQUA	g 25
LILLY NEUTRO	g 25
MASCARPONE	g 250

PREPARAZIONE

Preparare una ganache, emulsionando il cioccolato a 200g di crema inglese per bavaresi.

Unire la ganache così ottenuta al mascarpone, ottenendo una massa omogenea.

Unire infine la panna montata stabilizzata.

FINITURA

INGREDIENTI

HAPPYKAO	Q.B.
----------	------

PREPARAZIONE

Utilizzare HAPPYCAO nella fase di composizione finale, come descritto di seguito.

COMPOSIZIONE FINALE

Foderare un anello d'acciaio con il bisquit al cacao, porre un disco di bisquit inumidito con la bagna al caffè sul fondo dello stampo.

Stendere uno stato uniforme di mousse, un secondo disco di bisquit bagnato e concludere con un altro strato di mousse.

Decorare la cima del dolce con dei ciuffi di mousse e spolverare con HAPPYCAO.

Terminare il dolce con COCOA BEAN CUP DOBLA e MOKKA BEANS DOBLA.

RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE