



TIRAMISU' IN LATTINA

DOLCI AL PIATTO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



SAVOIARDO SOFFICE

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE

ALBUME

MIELE

PREPARAZIONE

- g 500 Montare tutti gli ingredienti in planetaria a velocità media per 10-12 minuti.
- g 500 Utilizzando una sac à poche dressare delle strisce collegate dell'altezza di 12 mm su una teglia con carta da forno.
- g 100
- g 40 Cuocere per un breve periodo a 200-220°C con la valvola chiusa.
- Dopo la cottura lasciar raffreddare per qualche minuto, poi coprire con teli di plastica per evitare l'essiccazione, e conservare in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

MOUSSE AL TIRAMISÙ

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

LILLY TIRAMISU

LATTE 3.5% M.G.

PREPARAZIONE

- g 500 Miscelare il latte con LILLY TIRAMISU'.
- g 100 Unire la panna semi-montata e miscelare delicatamente fino ad ottenere una struttura morbida.
- g 150

GELATINA AL CAFFÈ

INGREDIENTI

RIFLEX POWDER NEUTRAL	g 25
ZUCCHERO SEMOLATO	g 40
CAFFÈ - ESPRESSO	g 100

PREPARAZIONE

Disperdere RIFLEX POWDER NEUTRAL nello zucchero.
Aggiungere il caffè bollente miscelando con frusta per evitare la formazione di grumi.
Riportare brevemente a ebollizione e versare in un contenitore per abatterlo.
Sformare e tagliare a cubetti.

BAGNA AL CAFFÈ

INGREDIENTI

ACQUA	g 500
ZUCCHERO SEMOLATO	g 350
JOYPASTE CAFFÈ	g 15

PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione l'acqua, aggiungere lo zucchero e miscelare.
Dopo completo raffreddamento aggiungere JOYPASTE CAFFÈ.

FINITURA

INGREDIENTI

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

COMPOSIZIONE FINALE

Porre nella lattina uno strato di Savoiardo Soffice bagnato al caffè.

Dressare uno strato di Mousse al Tiramisù e cospargere con HAPPYCAO.

Servire con i cubi di Gelatina al Caffè.

RICETTA CREATA PER TE DA FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE