



## 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 BAVARESÌ

##### 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