



TIRAMISU' IN LATTINA

DOLCI AL PIATTO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



SAVOIARDO SOFFICE

INGREDIENTI

IRCA GENOISE
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE
ALBUME
MIELE

g 500
g 500
g 100
g 40

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a velocità media per 10-12 minuti.

Utilizzando una sac à poche dressare delle strisce collegate dell'altezza di 12 mm su una teglia con carta da forno.

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.

g 500
g 100
g 150

PREPARAZIONE

Miscelare il latte con LILLY TIRAMISU'.

Unire la panna semi-montata e miscelare delicatamente fino ad ottenere una struttura morbida.

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 Savoiaro 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