



## TIRAMISU' SHOT RING

DOLCE MIGNON

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### ROLLE' CLASSICO

#### INGREDIENTI

IRCA GENOISE  
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE  
MIELE

g 250  
g 300  
g 25

#### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti per 8 minuti ad alta velocità in planetaria.  
Stendere l'impasto su fogli di carta da forno allo spessore di 8 mm.  
Cuocere 10 minuti a 220°C con valvola chiusa.

### MOUSSE TIRAMISU'

#### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.  
LILLY TIRAMISU  
ACQUA

g 500  
g 100  
g 100

#### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere una consistenza morbida.

### BAGNA AL CAFFÈ

#### INGREDIENTI

JOYTOPPING CAFFÈ  
ACQUA

g 150  
g 300

#### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti con frusta.

## COPERTURA

---

### INGREDIENTI

HAPPYKAO

g 100

### COMPOSIZIONE FINALE

#### DOSE PER REALIZZARE 100 TIRAMISU'.

Mettere un disco di rollè bagnato con la bagna al caffè sul fondo di uno STRIPED ASYMMETRIC RING DARK DOBLA, riempire per metà con la mousse, inserire un secondo disco di rollè bagnato e terminare con un ciuffo di mousse.

Porre in frigorifero a rassodare.

Quando la mousse sarà soda spolverare con HAPPYCAO e decorare con un GOLDEN CRUMBLE DOBLA.