



TORTA TIRAMISÙ

TORTA CLASSICA AL CAFFÈ E MASCARPONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PAN DI SPAGNA

INGREDIENTI

| | |
|------------------------------------|---------|
| IRCA GENOISE | g 1.000 |
| UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE | g 700 |
| ACQUA | g 200 |

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria cn frusta per 10-12 minuti a media-alta velocità.
Depositare la pasta montata negli stampi precedentemente ben ingrassati ed infarinati, quindi cuocere in forno statico a 170-190°C per 25-30 minuti.

BAGNA AL CAFFÈ

INGREDIENTI

| | |
|-------------------|-------|
| JOYTOPPING CAFFÈ* | g 150 |
| ACQUA | g 500 |

PREPARAZIONE

Miscelare JOYTOPPING CAFFÈ e acqua con una frusta.

MOUSSE AL TIRAMISÙ

INGREDIENTI

| | |
|----------------|-----------|
| LILLY TIRAMISU | g 200-250 |
| ACQUA O LATTE | g 200 |
| PANNA 35% M.G. | g 1.000 |

PREPARAZIONE

Montare la panna, l'acqua o il latte e LILLY TIRAMISÙ in planetaria con frusta fino ad ottenere una crema montata con consistenza morbida.

INGREDIENTI

| | |
|----------------------------------|------|
| HAPPYKAO | Q.B. |
| RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27% | Q.B. |

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare il pan di Spagna precedentemente preparato formando tre strati sottili (altezza massima 1 centimetro).

Bagnare un primo strato con la bagna al caffè e con sacco a poche farcire depositando 1 centimetro circa di crema al tiramisù precedentemente ottenuta.

Sovrapporre un disco di pan di Spagna e bagnarlo nuovamente.

Ripetere l'operazione di farcitura e chiudere con l'ultimo disco di pan di Spagna sempre imbevuto con bagna al caffè.

Con la crema al tiramisù formare sulla superficie una spirale utilizzando sacco a poche con bocchetta liscia (diametro 8-10) e spolverare con HAPPYCAO.

Per decorare i bordi della torta rompere in pezzi più piccoli il RENO GIANDUIA LATTE PANI e passare i pezzi di cioccolato in raffinatrice mantenendo l'apertura sufficientemente ampia; chiudere poi progressivamente i cilindri in modo da ottenere la sfoglia di cioccolato dello spessore desiderato.

Tagliare delle strisce leggermente più alte rispetto alla torta e modellarle sui bordi della torta.

Decorare con chicchi di caffè.