



## 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.