



## BIGNE' TIRAMISU'



[FoNDENTE IN PoLVERe](#)



Accademia  
Maestri  
Pasticceri  
Italiani

Questa ricetta è stata ideata da:  
[MAURIZIO COLENGHI - Accademico AMPI](#)

### Ingredienti

#### Glassa al caffè

- 800 g Zucchero Fondente in Polvere
- 100 g Caffè espresso
- 200 g Cioccolato bianco in gocce
- 100 g Gelatina neutra a freddo

#### Pasta bigné al caffè e profumo di Muscovado

- 500 g Acqua
- 500 g Latte fresco alta qualità
- 10 g Caffè solubile
- 10 g Zucchero Muscovado
- 600 g Burro fresco
- 1.000 g Farina bianca 00
- 1.500 g Uova intere

#### Crema al mascarpone

- 320 g Tuorlo
- 250 g Zucchero Vagliato Fine
- 1 Baccello di vaniglia
- 500 g Latte fresco

500 g Panna 35%  
15 g Gelatina animale in fogli  
1.500 g Mascarpone  
1.000 g Panna

#### Frolla al cacao e Carafin

300 g Farina 00 W 120/150  
300 g Mandorle in polvere  
30 g Cacao 22/24  
400 g Burro fresco  
1 Baccello di vaniglia  
200 g Zucchero Carafin  
60 g Uova intere

#### MONTAGGIO DEL DOLCE

Q.b. Chicchi di caffè

### Procedimento

- 1. Glassa al caffè**

In un tegame, mescolate lo zucchero Fondente in Polvere e il caffè. Mettete sul fuoco e scaldate a 50°C, quindi unite le gocce di cioccolato bianco ed infine la gelatina neutra a freddo. Mescolate bene ed utilizzate alla temperatura di 36°/38°C.

In un tegame, portate ad ebollizione l'acqua, il latte, il caffè e lo zucchero, unite il burro e, appena sciolto, versate gradualmente la farina ottenendo un composto con la consistenza di una polenta. Cuocete per alcuni minuti, mescolando in continuazione. Versate il composto in planetaria munita di scudo e raffreddate fino a raggiungere i 40°C. Aggiungete le uova poco per volta, fino al completo assorbimento. Con l'aiuto di una sac a poch, formate piccole palline su teglie forate nella dimensione desiderata e cuocete a 200°C per circa 18/20 minuti valvola aperta.
- 2. Pasta bigné al caffè e profumo di Muscovado**

In un recipiente, mescolate bene il tuorlo d'uovo, lo zucchero e la polpa della vaniglia. In un tegame, fate bollire il latte e la panna, versateli sui tuorli e cuocete a 83°C. Unite la gelatina precedentemente reidratata con 5 parti d'acqua rispetto al suo peso. Lasciate raffreddare fino a 30°C e unitevi, mescolando delicatamente con una spatola, il mascarpone e la panna, leggermente montata .
- 3. Crema al mascarpone**

Su un foglio di carta forno, setacciate le farine ed il cacao ed impastate in una bacinella con il burro e la polpa di vaniglia. Aggiungete lo zucchero Carafin e incorporate poi le uova, poco per volta, lavorando fino al completo assorbimento.
- 4. Frolla al cacao e Carafin**

Riponete la pasta in frigo per alcune ore, coperta con pellicola trasparente. Sul tavolo di lavoro spolverato con farina, stendete la pasta ottenuta ad uno spessore di 2 mm. e, usando il coppapasta, tagliate dei dischi della misura desiderata, disponeteli su teglie coperte con carta forno e cuocete per circa 15 minuti a 160°C.
- 5. MONTAGGIO DEL DOLCE**

Con l'aiuto di una sac a poch, riempiete i bigné con la crema al mascarpone, ricopriteli con la glassa al caffè, decorateli con un chicco di caffè e sistemateli sopra al disco di pasta frolla al cacao.