



## TORTA TIRAMISU'



[VaGLiaTO FiNE](#)



Accademia  
Maestri  
Pasticceri  
Italiani

Questa ricetta è stata ideata da:  
[ANTONINO ACCARDI - Accademico AMPI](#)

### Ingredienti

#### Biscotto savoiardo

48 g Albume pastorizzato  
29 g Zucchero Vagliato Fine  
29 g Tuorlo pastorizzato  
44 g Farina 00 W180

#### Bagna al caffè

60 g Acqua  
60 g Zucchero Vagliato Medio  
20 g Caffè ristretto  
30 g Liquore al caffè

#### Base bianca mousse

34 g Panna 35% liquida  
10 g Tuorlo pastorizzato  
10 g Zucchero Vagliato Fine  
2 g Gelatina in fogli  
41 g Cioccolato bianco  
69 g Panna 35% liquida

#### Crema Tiramisù

167 g Mascarpone  
58g Panna 35% liquida  
167 g Base bianca mousse

108 g Panna 35%, semi-montata

#### Cre moso al cioccolato caffè

24 g Panna 35% liquida  
30 g Latte fresco  
6 g Caffè espresso ristretto  
1 Baccello di vaniglia  
12 g Tuorlo pastorizzato  
6 g Zuccher o Muscovado  
72 g Cioccolato bianco

#### Cre moso al cioccolato gattopardo

37 g Latte  
37 g Panna 35% liquida  
1 Baccello di vaniglia  
15 g Tuorlo pastorizzato  
15 g Zuccher o Vagliato Fine  
45 g Cioccolato fondente 55%

#### Glassa al caffè

17 g Panna 35% liquida  
6 g Caffè espresso ristretto  
42 g Cioccolato bianco  
5 g Burro, in pomata

#### MONTAGGIO DEL DOLCE

Q.b. Cioccolato fondente in polvere  
Q.b. Burro di cacao

### Procedimento

#### 1. Biscotto savoiardo

In una planetaria, mescolate albume e zucchero, intiepiditeli sul fuoco e montate, ottenendo un composto stabile. Unite gradatamente i tuorli, mescolando delicatamente. Infine, aggiungete, mescolando con una spatola, la farina setacciata due volte prima dell'utilizzo. Stendete su un tappeto in silicone e rigate con pettine, spolverate con Zuccher o Vagliato Medio. Infornate a 180°C per 10 minuti circa. Raffreddate rapidamente e conservate in frigorifero in un contenitore chiuso.

#### 2. Bagna al caffè

Ponete un tegame sul fuoco e versate acqua e zucchero. Formate uno sciroppo ed unite il caffè ristretto. Infine, prima di lasciar raffreddare, unite il liquore al caffè.

**3. Base bianca mousse**

In un tegame, portate la panna ad ebollizione ed unitela ai tuorli, precedentemente mescolati allo zucchero. Cuocete il tutto alla temperatura di 82°C. Unite la gelatina, precedentemente ammorbidita in acqua fredda, il cioccolato bianco e mescolate ottenendo un composto omogeneo. Fate raffreddare fino a raggiungere la temperatura di 30°C circa, quindi unite la panna liquida. Conservate in frigo, facendo stabilizzare la base bianca.

**4. Crema Tiramisù**

In una bacinella di plastica, ammorbidite il mascarpone con la panna liquida. Continuando a mescolare, unite la base bianca ed infine aggiungete la panna semi-montata.

**5. Cremoso al cioccolato caffè**

In un tegame versate la panna, il latte, il caffè e la polpa della vaniglia. Fate bollire e versate sui tuorli, precedentemente mescolati allo Zucchero Muscovado. Cuocete il tutto alla temperatura di 82°C. Togliete dal fuoco, unite il cioccolato bianco ed emulsionate utilizzando un frullatore ad immersione. Versate in cerchi con diametro di 15 cm. ed altezza 1 cm. e congelate.

**6. Cremoso al cioccolato gattopardo**

In un tegame, fate bollire il latte con la panna e la polpa di vaniglia. Mescolate i tuorli con lo zucchero e versatevi i liquidi precedentemente mescolati. Cuocete a 82°C. Unite il cioccolato fondente ed emulsionate, utilizzando un frullatore ad immersione. Versate in cerchi con diametro 15 cm. ed altezza 1 cm. e congelate.

**7. Glassa al caffè**

In un tegame, fate bollire la panna con il caffè. Versate il tutto sul cioccolato bianco ed emulsionate. Unite infine il burro morbido.

**8. MONTAGGIO DEL DOLCE**

All'interno di un cerchio di diametro 18 cm., disponete l' acetato lateralmente ed inserite un primo disco di biscotto savoiardo, imbevuto di bagna al caffè. Stendete un primo strato di crema tiramisù, poi inserite il cremoso al cioccolato gattopardo e continuate con un altro strato di biscotto savoiardo sempre bagnato al caffè del diametro di cm.15. Inserite poi il cremoso al caffè e nuovamente il biscotto savoiardo sempre del diametro di cm. 15. Chiudete infine con crema tiramisù e fate congelare. Sformate e posizionate una dima di carta con forma astratta al centro della torta, spruzzate con cioccolato fondente e togliete la dima. Contornate la parte rimasta senza spruzzatura con crema tiramisù e colatevi all'interno la glassa al caffè . Decorate con foglie oro e motivi in cioccolato.