TORTA TIRAMISU'

VaGLiaTO FiNE

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

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2024 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED

108 g Panna 35%, semi-montata

Cremoso 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 Zucchero Muscovado
72 g Cioccolato bianco

Cremoso al cioccolato gattopardo

37 g Latte
37 g Panna 35% liquida
1 Baccello di vaniglia
15 g Tuorlo pastorizzato
15 g Zucchero 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 Zucchero 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.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2024 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED

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.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2024 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED