

TORTA TIRAMISÙ

Livello base

TORTA CLASSICA AL CAFFÈ E MASCARPONE

PAN DI SPAGNA

IRCA GENOISE	1.000g	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.
uova intere - temperatura ambiente	700g	
acqua	200g	

BAGNA AL CAFFÈ

JOYTOPPING CAFFE'	150g	Miscelare JOYTOPPING CAFFÈ e acqua con una frusta.
acqua	500g	

MOUSSE AL TIRAMISÙ

LILLY TIRAMISU	200-250g	Montare la panna, l'acqua o il latte e LILLY TIRAMISÙ in planetaria con frusta fino ad ottenere una crema montata con consistenza morbida.
acqua o latte	200g	
panna 35% m.g.	1.000g	

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 caffé e con sacco a poche farcire depositando 1 centimetro circa di crema al tiramisú 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 caffé.
Con la crema al tiramisú 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 striscie leggermente più alte rispetto alla torta e modellarle sui bordi della torta.
Decorare con chicchi di caffé.