



# TORTA TIRAMISÙ

🏠 Livello base

TORTA CLASSICA AL CAFFÈ E MASCARPONE

## PAN DI SPAGNA

### IRCA GENOISE

uova intere - temperatura ambiente  
acqua

1.000g  
700g  
200g

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

### JOYTOPPING CAFFÈ'

acqua

150g  
500g

Miscelare JOYTOPPING CAFFÈ e acqua con una frusta.

## MOUSSE AL TIRAMISÙ

### LILLY TIRAMISU

acqua o latte  
panna 35% m.g.

200-250g  
200g  
1.000g

Montare la panna, l'acqua o il latte e LILLY TIRAMISÙ in planetaria con frusta fino ad ottenere una crema montata con consistenza morbida.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## 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 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 caffè.  
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 caffè.



Extraordinary  
made simple.