

# **TORTA TIRAMISÙ**

TORTA CLASSICA AL CAFFÈ E MASCARPONE

## **PAN DI SPAGNA**

#### INGREDIENTI

**IRCA GENOISE** 

uova intere - temperatura ambiente acqua

#### PREPARAZIONE

1.000g Montare tutti gli ingredienti in planetaria cn frusta per 10-12 minuti a media-700g alta velocità.

200g 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**

#### INGREDIENTI

JOYTOPPING CAFFE'

acqua

#### PREPARAZIONE

150g Miscelare JOYTOPPING CAFFÈ e acqua con una frusta.

500g

## **MOUSSE AL TIRAMISÙ**

#### INGREDIENTI

**LILLY TIRAMISU** 

acqua o latte panna 35% m.g.

### PREPARAZIONE

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

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 I 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.