

TIRAMISU' DELLE FESTE

Livello intermedio

NUOVA VITA AI TUOI PANETTONI



RICETTA CREATA DA:

Mirko Scarani

Pasticciere

PANETTONE

- Togliere la carta intorno al panettone e tagliare alcune fette in orizzontale.

SCIROPPO AL CAFFE

acqua	600g	-Portare a 60°C tutti gli ingredienti.
zucchero semolato	400g	
JOYTOPPING CAFFE'	200g	

CREMA PASTICCERA

latte intero	1000g	- Miscelare a freddo con frusta tuorlo e SOVRANA ed 1/4 di latte.
zucchero semolato	300g	
tuorli d'uovo	150g	- Far bollire il restante latte con lo zucchero, aggiungere la miscela e proseguire a far bollire per due minuti, infine aggiungere la pasta frutta oro arancio.
SOVRANA	80g	
burro 82% m.g.	120g	- Una volta raffreddata a 40°C incorporare il burro e mixare.
Pasta Frutta Oro arancio - Cesarin	25g	

CREMA MASCARPONE

panna 35% m.g.	200g	- Semi montare la panna.
Mascarpone	200g	- Aggiungere il mascarpone e mixare in planetaria.
Crema pasticcera	200g	Aggiungere la crema pasticcera e miscelare a mano con l'aiuto di una marisa.
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	5g	- Infine inserire la JOYPASTE VANIGLIA e lo zucchero a velo miscelando ancora.
zucchero a velo	20g	

irca GROUP

Extraordinary made simple.

GIRO TORTA IN CIOCCOLATO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	qb	- Stendere il cioccolato bianco su una striscia di acetato e con l'aiuto di un tarocco con i denti realizzare delle ondine, aspettare che cristallizzi leggermente. - Versarci sopra il cioccolato fondente e con l'aiuto di una spatola a gomito stenderlo su tutta la superficie. - Quando il cioccolato risulterà leggermente cristallizzato, adagiarci sopra un altro foglio di acetato e girare il tutto attorno a un anello di ferro. - una volta cristallizzato completamente rimuovere l'anello.
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%	qb	

COMPOSIZIONE FINALE

- Adagiare una fetta di panettone dentro a un anello d'acciaio rivestito con un foglio di acetato.
- Spennellare la bagna.
- Stendere uno strato di crema al mascarpone.
- posizionare un altro strato di panettone e bagnare con al bagna al caffè.
- Realizzare uno strato decorativo di crema al mascarpone.
- Decorare con l'HAPPYCAO.
- Adagiare attorno alla torta il giro di cioccolato precedentemente realizzato.
- Decorare con decorazioni DOBLA.