

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
zucchero semolato	400g
<u>JOYTOPPING CAFFE'</u>	200g

-Portare a 60°C tutti gli ingredienti.

CREMA PASTICCERA

latte intero	1000g
zucchero semolato	300g
tuorli d'uovo	150g
<u>SOVRANA</u>	80g
burro 82% m.g.	120g
Pasta Frutta Oro arancio - Cesarin	25g

- Miscelare a freddo con frusta tuorlo e SOVRANA ed 1/4 di latte.

- 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.

- Una volta raffreddata a 40°C incorporare il burro e mixare.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.
<u>JOYPASTE VANIGLIA</u>		
<u>MADAGASCAR/BOURBON</u>	5g	- Infine inserire la JOYPASTE VANIGLIA e lo zucchero a velo miscelando ancora.
zucchero a velo	20g	

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.
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE	qb	- Versarci sopra il cioccolato fondente e con l'aiuto di una spatola a gomito stenderlo su tutta la superficie.
68%		- Quando il cioccolato risulterà leggermente cristallizzato, adagiarsi sopra un altro foglio di acetato e girare il tutto attorno a un anello di ferro.
		- una volta cristallizzato completamente rimuovere l'anello.

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.



Extraordinary
made simple.