



# TIRAMISU' DELLE FESTE

chef Livello intermedio

NUOVA VITA AI TUOI PANETTONI

## PANETTONE

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

## SCIROPPO AL CAFFE

### INGREDIENTI

acqua  
zucchero semolato  
JOYTOPPING CAFFÈ

### PREPARAZIONE

600g -Portare a 60°C tutti gli ingredienti.  
400g  
200g

## CREMA PASTICCERA

---

### INGREDIENTI

latte intero

zucchero semolato

tuorli d'uovo

### SOVRANA

burro 82% m.g.

Pasta Frutta Oro arancio - Cesarin

### PREPARAZIONE

1000g - Miscelare a freddo con frusta tuorlo e SOVRANA ed 1/4 di latte.

300g - Far bollire il restante latte con lo zucchero, aggiungere la miscela e

150g proseguire a far bollire per due minuti, infine aggiungere la pasta frutta oro

80g arancio.

120g - Una volta raffreddata a 40°C incorporare il burro e mixare.

25g

## CREMA MASCARPONE

---

### INGREDIENTI

panna 35% m.g.

Mascarpone

Crema pasticcera

### JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

zucchero a velo

### PREPARAZIONE

200g - Semi montare la panna.

200g - Aggiungere il mascarpone e mixare in planetaria.

200g Aggiungere la crema pasticcera e miscelare a mano con l'aiuto di una

5g marisa.

20g - Infine inserire la JOYPASTE VANIGLIA e lo zucchero a velo miscelando ancora.

## GIRO TORTA IN CIOCCOLATO

---

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%

### PREPARAZIONE

qb - Stendere il cioccolato bianco su una striscia di acetato e con l'aiuto di un

qb 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.

## 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 bagnarne 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.



**RICETTA CREATA DA:**

**MIRKO SCARANI**

**PASTICCIERE**