



TIRAMISU' DELLE FESTE

👤 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 CAFFE'

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 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](#).



RICETTA CREATA DA:

MIRKO SCARANI

PASTICCIERE