



TIRAMISU' SHOT RING

🏠 Livello base

DOLCE MIGNON

ROLLE' CLASSICO

IRCA GENOISE

uova intere - temperatura ambiente
miele

250g
300g
25g

Montare tutti gli ingredienti per 8 minuti ad alta velocità in planetaria.
Stendere l'impasto su fogli di carta da forno allo spessore di 8 mm.
Cuocere 10 minuti a 220°C con valvola chiusa.

MOUSSE TIRAMISU'

panna 35% m.g.

LILLY TIRAMISU

acqua

500g
100g
100g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere una consistenza morbida.

BAGNA AL CAFFE'

JOYTOPPING CAFFE'

acqua

150g
300g

Miscelare tutti gli ingredienti con frusta.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

DOSE PER REALIZZARE 100 TIRAMISU'.

Mettere un disco di rollè bagnato con la bagna al caffè sul fondo di uno STRIPED ASYMMETRIC RING DARK DOBLA, riempire per metà con la mousse, inserire un secondo disco di rollè bagnato e terminare con un ciuffo di mousse. Porre in frigorifero a rassodare.

Quando la mousse sarà soda spolverare con HAPPYCAO e decorare con un GOLDEN CRUMBLE DOBLA.



Extraordinary
made simple.