

TIRAMISU' SHOT RING

ROLLE' CLASSICO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

uova intere - temperatura ambiente miele

PREPARAZIONE

250g Montare tutti gli ingredienti per 8 minuti ad alta velocità in planetaria. 300g Stendere l'impasto su fogli di carta da forno allo spessore di 8 mm.

25q Cuocere 10 minuti a 220°C con valvola chiusa.

MOUSSE TIRAMISU'

INGREDIENTI

panna 35% m.g. LILLY TIRAMISU

acqua

PREPARAZIONE

500g Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere una

100g consistenza morbida.

100g

BAGNA AL CAFFE'

INGREDIENTI

JOYTOPPING CAFFE'

acqua

PREPARAZIONE

150g Miscelare tutti gli ingredienti con frusta.

300g

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.