

TIRAMISU' SHOT RING

Livello base

DOLCE MIGNON

ROLLE' CLASSICO

IRCA GENOISE	250g	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.
uova intere - temperatura ambiente	300g	
miele	25g	

MOUSSE TIRAMISU'

panna 35% m.g.	500g	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere una consistenza morbida.
LILLY TIRAMISU	100g	
acqua	100g	

BAGNA AL CAFFE'

JOYTOPPING CAFFE'	150g	Miscelare tutti gli ingredienti con frusta.
acqua	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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.