



TETTE DELLE MONACHE TIRAMISÙ

👤 Livello base

Ricetta per la preparazione delle Tette delle Monache Tiramisù (ingredienti per 15/18 pezzi).

IMPASTO AL CAFFÈ

Dolce Monaca

Uova Intere Pastorizzate

Acqua (20°)

Caffè Solubile

250g

275g

100g

18g

- Pesare gli ingredienti, eccetto il caffè solubile, in planetaria con frusta e premiscelare a mano.
- Montare per 1 minuto a media velocità e poi a massima velocità per 4 minuti.
- Incorporare il caffè solubile in polvere e continuare a montare per 1 minuto mantenendo la stessa velocità.
- Dressare l'impasto su teglie con carta forno, utilizzando una sac à poche con bocchetta n°16-20, in base alla dimensione desiderata.
- Cuocere in forno ventilato a 180-190 °C per circa 15-20 minuti con valvola aperta oppure in forno statico a una temperatura più alta di circa 220°, mantenendo lo sportello leggermente aperto.
- Una volta sfornate, far raffreddare e farcire a seconda del gusto desiderato - per una gestione migliore si consiglia di abbattere il prodotto vuoto e farcirlo al bisogno.

Con 250 g di mix si ottengono circa 15/18 pezzi.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

MOUSSE AL TIRAMISÙ

Lilly Tiramisù

latte intero - 15°

panna 35% m.g. - 4°

75g

75g

375g

- Montare panna, latte e LILLY TIRAMISÙ in planetaria con frusta.
- Farcire le tette delle monache con circa 30 g di mousse al tiramisù.

DECORAZIONE FINALE

Chocosmart White

Happykao

qb

qb

- Glassare con CHOCOSMART WHITE e spolverare la superficie con HAPPYKAO.