

TIRAMISÙ FRUTTA

Livello base

Ricetta per la preparazione del Tiramisù Frutta.

SAVOIARDI

Dolce Monaca	500g
Uova Intere Pastorizzate	550g
albume d'uovo	100g
zucchero a velo	100g

- Porre tutti gli ingredienti nella bacinella della planetaria e miscelare manualmente.
- Montare, con frusta, per un minuto a media velocità, raschiare il fondo della bacinella, e continuare per 5 minuti a massima velocità.
- Con un sac à poche con bocchetta liscia numero 12 formare, per l'intera lunghezza del foglio di carta forno, delle strisce unite e parallele dell'altezza di 10 cm e spolverare con zucchero a velo.
- Cuocere in forno ventilato a 170/180°C per circa 10/15 minuti con valvola aperta.

CREMA INGLESE

panna 35% m.g.	175g
latte intero	75g
tuorlo d'uovo	60g
zucchero semolato	30g

- Portare a bollore panna e latte.
- versare sui tuorli e lo zucchero precedentemente miscelati con frusta avendo cura di non montare la miscela.
- Portare l'emulsione a 82°C miscelando di continuo.
- Far raffreddare.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

MOUSSE AL MASCARPONE

crema inglese	250g
mascarpone	250g
panna 35% m.g. - semi-montata	250g
lilly neutro	50g

- Emulsionare, con l'aiuto di una spatola, la crema inglese e il mascarpone.
- A parte semi montare la panna con LILLY NEUTRO.
- Unire i due composti fino ad ottenere una mousse vellutata.

INSERTO

fruttidor mango	qb

- Creare uno strato di FRUTTIDOR MANGO tra i savoiardi e la mousse al mascarpone.

BAGNA AL MANGO

acqua	500g
zucchero semolato	500g
ravifruit mango purée	500g

- Portare ad ebollizione l'acqua e lo zucchero, far raffreddare e poi unire la purea di mango.

COMPOSIZIONE FINALE

- Comporre il dolce all'interno di una ciotola con uno strato di savoiardo bagnato al mango, il FRUTTIDOR MANGO e stendere uno strato di circa 2-3 cm di mousse al mascarpone.
- Ripetere la stratificazione.
- Far raffreddare bene e decorare con decorazioni DOBLA.