



# TIRAMISÙ FRUTTA

🏠 Livello base

Ricetta per la preparazione del Tiramisù Frutta.

## SAVOIARDI

### Dolce Monaca

Uova Intere Pastorizzate  
albume d'uovo  
zucchero a velo

500g  
550g  
100g  
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.  
latte intero  
tuorlo d'uovo  
zucchero semolato

175g  
75g  
60g  
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
<u><a href="#">lilly neutro</a></u>	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

<u><a href="#">fruttidor mango</a></u>	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.



Extraordinary  
made simple.