

THE ORIGINAL TIRAMISÙ

Livello intermedio

Ricetta per preparare una vaschetta di gelato al Tiramisù.
Questa ricetta prevede la preparazione della BASE BIANCA PASSION SA DOUBLE, scopri qui come realizzarla.



RICETTA CREATA DA:

Emanuele Arceci

Gelatiere

BAGNA AL CAFFÈ

Acqua	500g
Joypaste Tiramisù	200g
Saccarosio	300g

- Miscelare in una ciotola Acqua, zucchero e Joypaste Tiramisù
- Scadare leggermente la miscela prima del mescolamento
- Questo composto al gusto Tiramisù è ideale per bagnare il Pan di Spagna
- Una volta utilizzato e consigliato mantenere il prodotto in frigo a +4°C

PREPARAZIONE

Base Bianca Passion SA Double	500g
Latte Intero	300g
Tuorlo Pastorizzato	20g
Mascarpone	50g
Joypaste Crema Pasticcera	25g
Joygelato Mascarpone	30g
Saccarosio	75g
Pan di Spagna al Cacao	qb
Joycream Caffè Biscotto	qb

- Mixare in una caraffa la Base Bianca Passion SA Double (scopri qui come realizzarla) e il resto degli ingredienti. Lasciar a riposo per 30 minuti circa
- Versare nel Mantecatore e variegare in mezzo con JOYCREAM CAFFE' BISCOTTO 5 e PAN DI SPAGNA bagnato al Caffè
- Completare la vaschetta estraendo tutto il gelato all'interno del mantecatore restituendo la forma desiderata. Abbattere 2-3 min circa

DECORAZIONE

Joycream Caffè Biscotto	qb
Pan di spagna	qb
Wafer alla Nocciola	qb
Happykao	qb

- Decorare la parte superiore con Joycream Caffè Biscotto e pan di spagna bagnato al Caffè
- Decorare a piacere con dei Wafer gusto nocciola. Riporre in abbattitore per altri 2 minuti circa
- Spolvera in uscita con Happycao

irca GROUP

Extraordinary made simple.