TIRAMISÙ CRISP

TORTA CLASSICA DELLA TRADIZIONE ITALIANA CON INSERTO CROCCANTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

SAVOIARDO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 1000
UOVA INTERE	g 800
FARINA 00	g 100

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti per 10-12 minuti.

Stendere su teglie 40x60 con carta da forno o tappetino di silicone con uno spessore di circa mezzo centimetro e cuocere per 8-10 minuti a 200°C.

Ritagliare dei quadrati 16x16 cm

CREMA INGLESE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 175
LATTE INTERO	g 75
TUORLO D'UOVO	g 60
ZUCCHERO SEMOLATO	g 30

PREPARAZIONE

Portare a bollore panna e latte e 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 rafreddare.

MOUSSE AL MASCARPONE

INGREDIENTI

CREMA INGLESE	g 250
MASCARPONE	g 250
PANNA 35% M.G. - SEMI MONTATA	g 250
LILLY NEUTRO	g 50

PREPARAZIONE

Emulsionare, con l'aiuto di una spatola, la crema inglese e il mascarpone.

A parte semi montare la panna con il Lilly neutro.

Unire i due composti fino ad ottenere una mousse vellutata.

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL	Q.B.

PREPARAZIONE

Stemperare il PRALIN DELICRISP in microonde e stederlo tra due fogli di carta da forno formando uno strato di circa 2 millimetri.

Metterlo a raffreddare in frigorifero per almeno 1 ora.

Stampare dei quadrati 16x16 e tenerli in congelatore fino al montaggio della torta.

BAGNA AL CAFFE'

INGREDIENTI

ACQUA	g 500
ZUCCHERO SEMOLATO	g 500
JOYTOPPING CAFFE'	g 1000

PREPARAZIONE

Portare ad ebolliziione l'acqua e lo zucchero, far raffreddare e poi unire il Joytopping Caffè.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

HAPPYKAO	Q.B.

PREPARAZIONE

Spolverare la superfice del dolce.

COMPOSIZIONE FINALE

Comporre il dolce all'interno di uno stampo in acciaio qudrato 16x16 alto 5cm con uno strato di savoiardo bagnato al caffè, inserire lo strato croccante di Delicrisp.

Stendere uno strato di circa 1 cm di mousse al mascarpone.

Ripetere la stratificazione con un altro strato di savoiardo bagnato al caffè, con il delicrisp e completare con la mousse al mascarpone.

Far raffreddare bene in abbattitore poi spolverare con HAPPYCAO.

Decorare con Vanilla beans e Butterfly dark DOBLA.

RICETTA CREATA PER TE DA **ANTONIO LOSITO**

PASTICCIERE E GELATIERE