



TIRAMISU' SHOT RING

DOLCE MIGNON

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



ROLLE' CLASSICO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

g 250

UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE

g 300

MIELE

g 25

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti per 8 minuti ad alta velocità in planetaria.

Stendere l'impasto su fogli di carta da forno allo spessore di 8 mm.

Cuocere 10 minuti a 220°C con valvola chiusa.

MOUSSE TIRAMISU'

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

g 500

LILLY TIRAMISU

g 100

ACQUA

g 100

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere una consistenza morbida.

BAGNA AL CAFFE'

INGREDIENTI

JOYTOPPING CAFFE'

g 150

ACQUA

g 300

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti con frusta.

COPERTURA

INGREDIENTI

HAPPYKAO

g 100

COMPOSIZIONE FINALE

DOSE PER REALIZZARE 100 TIRAMISU'.

Mettere un disco di rollè bagnato con la bagna al caffè sul fondo di uno STRIPED ASYMMETRIC RING DARK DOBLA, riempire per metà con la mousse, inserire un secondo disco di rollè bagnato e terminare con un ciuffo di mousse.

Porre in frigorifero a rassodare.

Quando la mousse sarà soda spolverare con HAPPYCAO e decorare con un GOLDEN CRUMBLE DOBLA.