

TIRAMI/SÙ

ricetta di Marta Giorgetti, Head Chef di Chocolate Academy Milano dal 2017

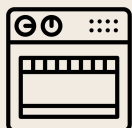
Tutta la tecnicità dei cacao in polvere Cacao Barry contribuisce alla creazione del tiramisù perfetto.

1 SAVOIARDO AL CACAO

Tuorli	400 gr	Farina debole	170 gr
Saccarosio (I)	120 gr	Amido di mais	170 gr
Albumi	600 gr	Cacao in polvere Plein Arome (Cacao Barry)	140 gr
Saccarosio (II)	400 gr		



Miscelare le polveri e setacciarle.



Stendere circa 1800 g di composto in un tappetino da 56 x 36 x 2 cm.

Cuocere a 210°C, valvola chiusa.

1



Montare leggermente i tuorli con il saccarosio (I).

Separatamente montare gli albumi con il saccarosio (II) fino a ottenere una montata stabile.

2



3

Unire la montata di tuorli alla montata di albumi e incorporare delicatamente.

Incorporare delicatamente le polveri.

4

2

BAGNA

Caffè espresso

288 gr

Sciroppo glucosio 40 de

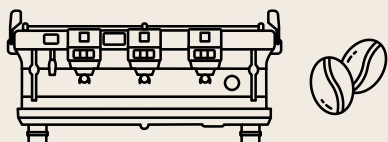
135 gr

Acqua

58 gr

Cacao in polvere Plein
Arome (Cacao Barry)

19 gr

RANCILIO
SPECIALTYPreparare il caffè espresso
con la Rancilio Specialty RS1

1

In un pentolino portare a bollore l'acqua,
lo sciroppo di glucosio e il cacao in polvere.

2

3



Unire il caffè espresso e miscelare bene.

3

CREMA AL MASCARPONE

Tuorli pastorizzati

170 gr

Gelatina 170 bloom

10 gr

Saccarosio

340 gr

Acqua

50 gr

Mascarpone*

1000 gr

Panna

50 gr

*Si consiglia l'utilizzo di un mascarpone con una percentuale di grassi superiore al 40%.

1

Montare i tuorli con il saccarosio, quindi unire il
mascarpone e continuare a montare fino a ottenere
un composto spumoso e non troppo fermo.

2

Separatamente scaldare la gelatina
idratata con la panna.

3

Unire la gelatina alla crema montata, stemperandola
prima in una piccola quantità di crema.

4

ASSEMBLAGGIO

1



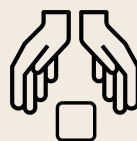
Tagliare il savoiardo ottenendo dei cubetti regolari da 2 x 2 x 2 cm

2



Bagnare delicatamente il savoiardo con la bagna e tenere da parte.

3



In uno stampo in silicone a cubo da 3,5 cm di lato dosare la crema al mascarpone, quindi chiudere con il cubetto di savoiardo.

Abbattere.

4



Sformare e infilzare con uno stuzzicadenti il fondo del dolce.

Spolverizzare il cubo con il cacao in polvere Decor (Cacao Barry) su tutti i lati, eccetto il fondo.

Decorare con una freccia in cioccolato.



In Collaborazione con: