



... "IDEA DI TIRAMISÙ" ...

**MARTEDÌ 29
SETTEMBRE
ore 21:00**

Iniziamo a creare il
nostro tiramisù
moderno!

Oggi prepariamo:

- BISCOTTO SAVOJARDO
- CRUMBLE GLASSATO
- GANACHE AL CAFFÈ
- CREAZIONE DEGLI INSERTI

MATERIALE / UTENSILI (per una creazione diametro di 18 cm - 6/8 porzioni)

- Piano cottura
- Frusta o mestolo (anche un cucchiaio)
- ciotole di varie misure
- pentolini medi (deve contenere almeno 1/2 lt)
- 1 colino o passino
- Frullatore a immersione
- 1 caraffa o brocca
- Microonde (o bagnomaria)
- Carta forno
- Uno stampo in silicone da 18 cm di diametro (servirà nella seconda serata)
- Uno stampo in silicone da 16 cm di diametro

- Per il CRUMBLE GLASSATO

INGREDIENTI:

85 gr. farina 00
50 gr. burro freddo da frigorifero
50 gr. zucchero semolato
½ bacca di vaniglia
1 gr sale (un pizzico)
40 gr Cioccolato Fondente

PROCEDIMENTO:

All'interno di un recipiente, mescolate lo zucchero con la farina, il sale e i semi del baccello di vaniglia. Con il burro freddo da frigorifero iniziate a "sfregolare" il tutto, ottenendo un composto quasi a pallini non regolari. A fine cottura, aspettate che raffreddi. Nel frattempo sciogliete il cioccolato a microonde, inserite il crumble e glassatelo completamente. Conservatelo in frigorifero.

COTTURA:

in forno statico a 175 C° o Ventilato a 165 C° per circa 8/10 Minuti (fino a doratura)

- Per il BISCOTTO SAVOJARDO

INGREDIENTI:

45 gr di Albume d'uovo
30 gr di zucchero semolato
1 gr di buccia di limone grattugiata
½ bacca di vaniglia (i semi interni)
23 gr di farina 00 debole
23 gr di tuorlo d'uovo
10 gr di fecola di patate

dello zucchero a velo e dello zucchero semolato per spolverare i savoiardi prima della cottura.

PROCEDIMENTO:

Iniziate a montare gli albumi e, non appena avranno schiumato, inserite poco alla volta lo zucchero (in 2/3 volte) e tutti gli aromi. Montate il tutto a neve ferma. A parte setacciate la farina e la fecola. Nel composto di meringa inserite a filo i tuorli (in precedenza leggermente sbattuti/snervati) e successivamente incorporate le polveri (farina e fecola), stando attenti a mescolare dal basso verso l'alto per evitare di smontare il composto.

Create i classici bastoncini o dei dischi e spolverateli di zucchero semolato e zucchero a velo.

COTTURA:

in forno statico a 175 C° o Ventilato a 165 C° per circa 15/20 Minuti (fino a doratura)

- Per la GANACHE AL CAFFÈ

INGREDIENTI

70 gr di Cioccolato bianco
5 gr di Cioccolato Fondente
50 gr di Panna fresca
2 gr di caffè solubile
10 gr di sciroppo di glucosio
10 gr di burro

PROCEDIMENTO

In un pentolino inserite la panna, il glucosio e il caffè solubile e portate ad una prima ebollizione. IN una caraffa versate il cioccolato bianco e fondente. Versate la panna aromatizzata sopra il cioccolato e mescolate bene. Attendete che il tutto si sia sciolto e sia arrivato alla temperatura di circa 30/35 °C, inserite il burro ed emulsionate il tutto. Utilizzate al bisogno.

GIOVEDÌ 01 OTTOBRE ore 21:00

Proseguiamo nella nostra creazione!

Oggi prepariamo:

- GLASSA A SPECCHIO AL CACAO
- MOUSSE AL MASCARPONE

MATERIALE / UTENSILI

- Cucchiari
- ciotoline varie
- Uno stampo in silicone da 18 cm di diametro
- Frullatore elettrico o planetaria
- Microonde o bagnomaria
- Minipimer
- Pentolino
- Caraffa o Brocca
- Termometro da cucina
- Spatole
- Pellicola uso alimentare

- Per la GLASSA A SPECCHIO AL CACAO

INGREDIENTI:

120 gr di panna fresca
65 gr di cacao amaro
55 gr di acqua
12 gr di gelatina in fogli (160 bloom)
60 gr di acqua per idratare la gelatina
160 gr di zucchero semolato

PROCEDIMENTO:

Idratate la gelatina nella propria acqua. In un pentolino inserite l'acqua, la panna e lo zucchero e portate il tutto a 103 °C. A parte setacciate il cacao amaro e inseritelo nel precedente composto (mescolando con delicatezza tramite una marisa - leccapentole. evitate la frusta per non incorporare aria). Inserite la gelatina idratata. Versate, sempre con delicatezza in una caraffa/brocca e mixate il tutto con il minipimer a immersione. Coprite con la pellicola trasparente e fate riposare per almeno 8/10 ore. Utilizzate la glassa scaldandola a microonde alla temperatura di 33/35 °C.

- Per la MOUSSE AL MASCARPONE

INGREDIENTI:

30 gr di acqua

110 gr di zucchero semolato

90 gr di tuorlo d'uovo

8 gr di gelatina in fogli (160 bloom)

40 gr di acqua per idratare la gelatina

300 gr di panna fresca (35% M.G.)

300 gr mascarpone

PROCEDIMENTO:

Idratate la gelatina nella propria acqua. Preparate la pâte à bombe inserendo in un pentolino i 30 gr di acqua e i 110 gr di zucchero, portando il tutto a 120 °C. Montate i tuorli fino a triplicare/quadruplicare il volume e versate a filo lo sciroppo arrivato a 120 °C. Proseguite a montare per altri 2/3 minuti. Attendete che il composto sia arrivato a 30 °C prima di utilizzarlo.

In una ciotolina versate un decimo della panna (circa 30 gr) e scaldatela a microonde (sarà sufficiente arrivare alla temperatura di 40/45 °C), successivamente scioglietevi la gelatina idratata. A parte, montate il resto della panna con il mascarpone. Unite il composto di gelatina alla pâte à bombe e unite alla panna e mascarpone. Utilizzate al bisogno.

SABATO 03 OTTOBRE ore 15:00

Proseguiamo nella nostra creazione!

Oggi prepariamo:

- COMPOSIZIONE DELLA CREAZIONE
- GLASSAGGIO E DECORO

- Per il DECORO:

Spray oro (facoltativo)

Gruè di cacao oppure delle codette di cioccolato

Cacao amaro

COMPOSIZIONE

Coppate 2 dischi di biscotto savoiardo, della dimensione dello stampo di silicone da inserto (nel mio caso 16 cm). Inserite un disco nello stampo e versatevi la ganache al caffè. Posizionate del crumble dentro la ganache e coprite con l'altro disco di biscotto savoiardo. Congelate il tutto.

Versate la mousse nello stampo in silicone principale (nel mio caso 18 cm), posizionate l'inserto e congelate il tutto. Scaldate la glassa al cacao preparandovi al glassaggio (posizionate la torta congelata sopra una griglietta, assicurandovi di aver messo della carta forno sotto, al fine di raccogliere la glassa in eccesso). Glassate la creazione.

Decorate a piacere