

TIRAMISU' (RICETTA a cura di Gino Fabbri)

SAVOIARDO

Tuorlo	130 g
Zucchero	60 g
Vaniglia in bacca	½
Scorza di limone grattugiata	½
Albume	240 g
Zucchero	50 g
Farina	80 g
Fecola di patate	80 g

Montare in planetaria i tuorli, la prima parte dello zucchero, la vaniglia e la scorza di limone per circa 12-15 minuti a media velocità.

Contemporaneamente montare l'albume con lo zucchero rimasto.

Incorporare 1/3 di albumi nei tuorli poi 1/3 di farina mescolata con la fecola, miscelare e ripetere l'operazione.

Modellare con il sac à poche con una bocchetta liscia un bastoncino di circa 10cm.

Spolverare con zucchero velo.

Cuocere a 200°C per circa 12 minuti.

SCIROPPO AL CAFFÈ

Caffè moka	200 g
Zucchero	50 g
Liquore caffè	30 g

Sciogliere lo zucchero nel caffè caldo, aggiungere il liquore (l'alcol evapora, il liquore serve a rafforzare la parte aromatica)

CREMA AL MASCARPONE

<u>Crema ricca</u>	
Panna	500 g
Latte	500 g
Tuorlo	500 g
Zucchero	300 g
Amido riso	40 g
Amido mais	40 g

Vaniglia in bacca	2
Scorza limone grattugiata	1

Mescolare lo zucchero con gli amidi, mescolare bene.

Aggiungere il tuorlo e mescolare bene.

Portare a bollore latte e panna con gli aromi.

Versare sui tuorli, riportare sul fuoco fino a bollore.

Raffreddare velocemente.

Crema ricca	500 g
Panna	500 g
Mascarpone	500 g

Montare panna e mascarpone.

Aggiungere la crema.

Inzuppare i savoiardi nello sciroppo al caffè.

Aggiungere una spolverata di cacao e uno strato di crema al mascarpone.

Variante con la ciambella casalinga
ricetta per una ciambella di circa 24 cm

250 g	farina debole
8 g	lievito per dolci
50 g	burro morbido
100 g	zucchero semolato
n. 1	uovo
50 g	latte intero
	scorza di mezzo limone grattugiata

Sulla spianatoia formate una fontana disponendo la farina setacciata con il lievito.

In una ciotola a parte mescolate lo zucchero, l'uovo, il latte, la scorza di limone grattugiata finemente e il burro morbido.

Quando questo composto è amalgamato versatelo al centro della fontana di farina e lievito.

Impastate bene tutti gli ingredienti con le mani e lavorate fino a quando sono tutti ben miscelati.

Prendete una teglia foderata con carta da forno e adagiatevi l'impasto foggiandolo ad anello.

Aiutandovi con un coppa pasta a forma di cerchio incidete leggermente la superficie del dolce in modo che si formino piccoli incavi; spennellate la superficie con un po' di latte e cospargetela con una spolverata di zucchero semolato che formerà in cottura una crosticina croccante.

Cuocete in forno ventilato a 180° C per 20 minuti circa fino a che la superficie non raggiunge una bella doratura.