



TIRAMISÙ *Balls*



100
YEARS DEBIC

TIRAMISÙ *Rolls*



INGREDIENTI

PESO

Pan di Spagna

zucchero semolato	90 g
farina	30 g
fecola	30 g
lievito	2 g
miele	5 g
uova	3

Crema al mascarpone

mascarpone	500 g
Panna 35% White Debic	500 g
zucchero	85 g
acqua	28 g
gelatina	6 g
caffè solubile sciolto in acqua calda	5 g
tuorli	5
cacao	q.b.

PREPARAZIONE

Per il pan di Spagna, separa i tuorli dagli albumi. Versa gli albumi in una planetaria con un 1/3 dello zucchero e un pizzico di sale. Monta a neve gli albumi. Nel frattempo con una frusta, monta i tuorli con i 2/3 dello zucchero rimasto.

In una ciotola, mescola e setaccia le polveri: fecola, farina e lievito. Incorpora le polveri setacciate ai tuorli montati con lo zucchero e continua a mescolare energicamente con una frusta.

Aggiungi i bianchi poco alla volta nel composto, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.

Rivesti una placca con della carta forno e stendi il composto di pan di Spagna in maniera omogenea con l'aiuto di un tarocco. Cuoci in forno a 180° C per 10 minuti.

Versa in un pentolino l'acqua e lo zucchero e porta a bollore. A parte, metti in ammollo la gelatina in acqua e monta i tuorli all'interno di una planetaria.

Sforna il pan di Spagna, disponilo tra due fogli di carta forno e arrotolalo su se stesso.

Lascialo raffreddare a temperatura ambiente. Incorpora lo zucchero caramellato nei tuorli

e continua a montare. In un pentolino versa parte della Panna 35% White Debic e sciogli la gelatina ammolata insieme a qualche cucchiaino di caffè. Monta nella planetaria la Panna 35% White Debic restante e incorporala al mascarpone. Mescola dall'alto verso il basso con delicatezza.

Aggiungi la crema di tuorli e zucchero e continua ad amalgamare il composto.

Concludi versando la panna calda al caffè. Srotola il pan di Spagna e privalo dei fogli di carta forno.

Farciscilo con la crema al mascarpone e arrotolalo bagnandolo con il caffè.

Lascia raffreddare il Tiramisù Rolls in frigorifero.

Spolvera il Tiramisù Rolls con il cacao e qualche scaglietta di cioccolato. Servitelo a tavola!



100
YEARS DEBIC

100
YEARS DEBIC

Vuoi saperne di più?

FrieslandCampina Italy S.r.l.
Via Paracelso 24, 20864 Agrate Brianza (MB) - Italia
T +39 039 6072500 - F +39 039 6072509
E info.milano@frieslandcampina.com

Debic è un marchio di

FrieslandCampina
nourishing by nature®

Debic.it



Per le mani dei professionisti