



## TIRAMISU' DELLE FESTE

NUOVA VITA AI TUOI PANETTONI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PANETTONE

---

#### PREPARAZIONE

- Togliere la carta intorno al panettone e tagliare alcune fette in orizzontale.

### SCIROPPO AL CAFFÈ

---

#### INGREDIENTI

ACQUA	g 600
ZUCCHERO SEMOLATO	g 400
JOYTOPPING CAFFÈ'	g 200

#### PREPARAZIONE

-Portare a 60°C tutti gli ingredienti.

### CREMA PASTICCERA

---

#### INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 1000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 300
TUORLI D'UOVO	g 150
SOVRANA	g 80
BURRO 82% M.G.	g 120
PASTA FRUTTA ORO ARANCIO - CESARIN	g 25

#### PREPARAZIONE

- Miscelare a freddo con frusta tuorlo eSOVRANA ed 1/4 di latte.  
- Far bollire il restante latte con lo zucchero, aggiungere la miscela e proseguire a far bollire per due minuti, infine aggiungere la pasta frutta oro arancio.  
- Una volta raffreddata a 40°C incorporare il burro e mixare.

## CREMA MASCARPONE

---

### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.  
MASCARPONE  
CREMA PASTICCERA  
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON  
ZUCCHERO A VELO

g 200  
g 200  
g 200  
g 5  
g 20

### PREPARAZIONE

- Semi montare la panna.
- Aggiungere il mascarpone e mixare in planetaria.
- Aggiungere la crema pasticcera e miscelare a mano con l'aiuto di una marisa.
- Infine inserire la JOYPASTE VANIGLIA e lo zucchero a velo miscelando ancora.

## GIRO TORTA IN CIOCCOLATO

---

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO  
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%

Q.B.  
Q.B.

### PREPARAZIONE

- Stendere il cioccolato bianco su una striscia di acetato e con l'aiuto di un tarocco con i denti realizzare delle ondine, aspettare che cristallizzi leggermente.
- Versarci sopra il cioccolato fondente e con l'aiuto di una spatola a gomito stenderlo su tutta la superficie.
- Quando il cioccolato risulterà leggermente cristallizzato, adagiarci sopra un altro foglio di acetato e girare il tutto attorno a un anello di ferro.
- una volta cristallizzato completamente rimuovere l'anello.

### COMPOSIZIONE FINALE

- Adagiare una fetta di panettone dentro a un anello d'acciaio rivestito con un foglio di acetato.
- Spennellare la bagna.
- Stendere uno strato di crema al mascarpone.
- posizionare un altro strato di panettone e bagnare con al bagna al caffè.
- Realizzare uno strato decorativo di crema al mascarpone.
- Decorare con l'HAPPYCAO.
- Adagiare attorno alla torta il giro di cioccolato precedentemente realizzato.
- Decorare con decorazioni [DOBLA](#).



## RICETTA CREATA PER TE DA **MIRKO SCARANI**

PASTICCIERE

### **I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR**

Si possono mettere delle gocce all'interno della crema al mascarpone per rendere il tutto più croccante.