



# UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERIA Y GASTRONOMIA

Nombre de la receta: Tiramizzu  
 Género: postre  
 Porciones/peso: 12 u  
 Fecha de producción:  
 Observaciones: Al incorporar la crema de queso en en aparato a bomba y chequear que éste se ecuentre frio para evitar que la mezcla se baje

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
<b>para el jarabe de café</b>			
azucar	gr	300	
agua	gr	600	
amaretto	gr	60	
ron oscuro	gr	40	
café instantaneo	gr	40	
cocoa dulce	gr	50	
<b>para aparato bomba</b>			
yemas de huevo	u	4	
huevos	u	2	
azucar granulada	gr	300	almibar punto bola
gelatina sin sabor	gr	20	hidratada en agua fria
<b>para la crema de queso</b>			
queso mascarpone	gr	125	
crema de leche andina	gr	500	batir con el queso crema y
chantipax	gr	500	
<b>para la base</b>			
bizcotelas inalecsa	caja grande	3	
<b>para decorar</b>			
chocolate en barra familiar	gr	100	disuelto a bano maria
<b>MATERIALES</b>			
moldes rectangulares de papel aluminio de 20 x32 cm	u	2	medida de 22 x 32 cm
lamina de acetato	u	1	
tijera	u	1	por grupo
espatula de codo			
guantes quirurgicos	par	1	

## PROCEDIMIENTO

### Para el jarabe

Hervir agua con el azúcar, retirar del fuego y batir junto con la cocoa, el cafe , el amaretto y ron reservar tibio.

### Para la base

Utilizar guantes para remojar bizcotelas una por una en el jarabe y escurirlas, colocar en la base del molde

### Para la crema de queso

Batir el queso crema junto con la crema y chantypax hasta medio punto y reservar en frio.

### Para el aparato bomba

Batir lentamente las yemas con el huevo a parte hacer un almibar punto de bola con el azúcar, colocar las yemas y batir enérgicamente hasta triplicar su volumen y enfriar.

Incorporar la gelatina disuelta a baño de maría y aromatizada con un poco de jarabe. Incorpora a mano con movimientos envolventes la crema de queso.

### Para armar el tiramizzu

Colocar sobre la base de bizcotelas una capa de la crema de queso y sabayonne, continuar con una capa de bizcotelas remojadas en jarabe y terminar con otra capa de crema y llevar a congelacion por 2 horas.