



Foto

Nombre de la receta: tiramizzu _____
 Género: postre _____
 Porciones/peso: 12 u _____
 Fecha de producción: 18 de agosto de 2015 _____
 Observaciones: al incorporar la crema de queso en la mezcla de sabayonne
 chequear que esta se encuentre fría para evitar que la mezcla se baje _____

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
para el jarabe de café			
azúcar	gr	300	
agua	gr	600	
amaretto	gr	60	
ron oscuro	gr	40	
café instantáneo	gr	30 - 50	
cocoa dulce	gr	40- 60	
para aparato bomba			
yemas de huevo	u	4	
huevos	u	2	
azúcar granulada	gr	300	almibar punto bola
gelatina sin sabor	gr	15	hidratada en agua fría
para la crema de queso			
queso mascarpone	gr	125	
crema de leche andina	gr	500	batir con el queso crema y
chantipax	gr	500	
para la base			
bizcotelas inalecsa	caja grande	3	
para decorar			
chocolate en barra familiar	gr	100	disuelto a baño maría
MATERIALES			
moldes rectangulares de pape	u	2	medida de 22 x 32 cm
lámina de acetato	u	1	
espátula de codo			
guantes quirúrgicos	par	1	
PROCEDIMIENTO			
<p>Para el jarabe Hervir agua con el azúcar Retirar del fuego y batir junto con la cocoa, el café , el amaretto y ron reservar tibio</p> <p>Para la base Utilizar guantes para remojar bizcotelas una por una en el jarabe y escurirlas colocar en la base del molde</p> <p>Para la crema de queso Batir el queso crema junto con la crema y chantypax hasta formar picos y reservar en frío</p> <p>Para el aparato bomba Batir lentamente las yemas con el huevo a parte hacer un almibar punto de bola con el azúcar Colocar en las yemas y batir energicamente hasta tripicar su volumen y enfriar Incorporar la gelatina disuelta a baño de maría y aromatizada con un poco de jarabe Incorpora a mano con moviemtos envolventes la crema de queso</p> <p>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 Llevar a congelación por 2 horas</p>			