

TIRAMISÙ  
CARMELLO VANIGLIA





PER UNO STAMPO QUADRATO DI 20 CM / PER 8 PORZIONI

## FINITURA

### CREMA MASCARPONE ALLA VANIGLIA

Mascarpone .....	375 g
Caffè .....	225 g
Savoiardi .....	225 g
Zucchero .....	75 g
Uova .....	4
Cacao in polvere VALRHONA .....	2 cucchiari
Estratto di Vaniglia Bourbon Bio NOROHY .....	20 g

**Versare** 0,25 L di caffè per ottenere la quantità necessaria e **mettere da parte** in un piatto fondo fino all'utilizzo (finitura).

**Separare** i tuorli dagli albumi.

**Mescolare** i tuorli con 35 g di zucchero, fino ad ottenere un composto cremoso. **Aggiungere** il mascarpone, a poco a poco, continuando a **sbattere** delicatamente.

**Versare** l'estratto di vaniglia e mescolare bene.

**Montare** a poco a poco gli albumi a neve con il resto dello zucchero.

**Aggiungere** gli albumi al composto di mascarpone, **mescolando** con una spatola senza rompere gli albumi, per ottenere un composto omogeneo e arioso. Lasciar **crystallizzare** in frigorifero.

### CARAMELLO CREMOSO ALLA VANIGLIA

Panna UHT 30% .....	200 g
Latte .....	50 g
Glucosio .....	160 g
Fior di sale .....	1 g
Zucchero .....	100 g
Burro .....	70 g
Estratto di Vaniglia Bourbon Bio NOROHY .....	15 g

**Scaldare** la panna, il latte, i 50 g di glucosio, l'estratto di vaniglia e il fior di sale.

**Preparare** un caramello con lo zucchero e i 30 g di glucosio, poi **deglassare** con la panna calda. **Cuocere** per qualche minuto, mescolando bene.

**Aggiungere** il burro una volta che il composto è tiepido.

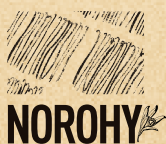
**Mixare** e lasciar **raffreddare**.

**Versare** il caffè in una terrina e **intingere** rapidamente i savoiardi senza che assorbano troppo caffè.

**Procedere** al montaggio partendo da uno strato sottile di crema mascarpone alla vaniglia. **Aggiungere** uno strato di biscotti inzuppati, quindi un nuovo strato di crema mascarpone. **Disporre** il caramello alla vaniglia al di sopra, **aggiungere** un nuovo strato di savoiardi, quindi terminare con uno strato di crema mascarpone alla vaniglia. **Cospargere** con del cacao in polvere.



Ricetta offerta da:



Ricetta originale e crediti fotografici:  
Agence **cru**.

  @norohyvanille  
norohy.com

Riproduzione e diffusione vietate.  
Materiale destinato ad esclusivo uso privato.