

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 NOROXY	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 NOROXY	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.

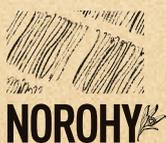
Mixare e lasciar **raffreddare**.

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.