



ITALIAN TRADE AGENCY

ICE - Agenzia Italiana para el Comercio Exterior
Oficina de la Embajada de Italia
para la promoción del intercambio comercial

MENÚ NAVIDEÑO 2021

Chef Antonio Balassone

CUARTO TIEMPO: TIRAMISÚ

El tiramisú es un postre italiano muy popular a nivel internacional hecho a partir de un ingrediente sólido y seco humedecido en café, una crema preparada a partir de huevos batidos y azúcar, que se monta sobre estos ingredientes sólidos y es espolvoreado con cacao.

Lo tradicional es que los dos elementos principales, la parte sólida y la crema, se superpongan en forma de capas.

A la receta de tiramisú, se le puede confeccionar toda una serie de variantes en las que se añaden otros ingredientes o se modifican los esenciales para potenciar su sabor o integrar otros matices.

En nuestro caso, cambiaremos las soletas o galletas clásicas por un panettone tostado, recordando con esto la temporada navideña.

INGREDIENTES:

- 250 g de queso mascarpone
- 200 g de panettone
- 150 mL de café frío
- 50 g de azúcar
- 2 huevos
- Cacao en polvo

PROCEDIMIENTO:

1. Separar claras las claras de las yemas. Apartar las yemas.
2. Con una batidora, batir las yemas con 25 g de azúcar hasta que tomen una consistencia espumosa y doblen su tamaño.
3. Bajar la velocidad de la batidora y agregar el queso mascarpone poco a poco.
4. Apartar
5. Batir las claras con los 25 gr de azúcar restantes a punto de turrón.
6. Mezclar las yemas y las claras de forma envolvente.
7. Tostar el panettone o la base a elegir (pan dulce).



ITALIAN TRADE AGENCY

ICE - Agencia Italiana para el Comercio Exterior
Oficina de la Embajada de Italia
para la promoción del intercambio comercial

EMPLATADO:

1. Remojar en café frío y escurrir bien.
2. Colocar una pequeña capa de nuestra crema de tiramisú y a continuación el panettone con café.
3. Cubrir con más crema (hacer el número de capas de su preferencia) y espolvorear un poco de cacao en polvo por encima.
4. Servir.