

ricettario



BABBI

TIRAMISU ALLA FRUTTA

Ingredienti

Per il semifreddo al Mascarpone

Ricetta A

Panna fresca 1000 g

Freddy Babbi 300 g

Mascarpone 40/50 Babbi 60 g

Ricetta B

Latte intero 400 g

Panna fresca 400 g

Montante per Semifreddi BABBI 400 g

Mascarpone 40/50 BABBI 60 g

Ingredienti complementari

Easysugar Babbi

Per la preparazione

Ritagliare 3 dischi uguali di bisquit e imbeverli di bagna al Maraschino.

Preparare il semifreddo al mascarpone:

montare in planetaria tutti gli ingredienti previsti per la ricetta scelta (A o B). Assemblare la composizione alternando strati di bisquit e semifreddo al mascarpone (eventualmente avvalendosi di sac à poche), avendo cura di terminare con il bisquit.

Abbatte la composizione al cuore (es. - 30°C).

Per la decorazione

Decorare a piacere con frutta mista, Easysugar BABBI e spolverata di meringa.

Per la conservazione

La torta decorata e abbattuta a - 30°C può rimanere nella vetrina esposizione/vendita a - 20°C per due settimane.

La torta abbattuta al cuore (esempio a - 30°C) messa in un armadio di conservazione (stoccaggio) a - 20°C può rimanere tre mesi.

WWW.BABBI.IT

il gelatiere italiano - www.italiangourmet.it • 6/2014