



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003485 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 07 Mag 2021 alle ore 19:15

da NIKO SINISGALLI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Il tiramisù speciale di Niko Sinisgalli

Tempo di preparazione: 0 minuti

Ingredienti per 0 persone

Per la mousse:

125 g Tuorlo d'uovo
225 g Zucchero semolato
75 g Acqua
500 g Mascarpone
375 g Panna semi montata
7 g Gelatina
Q.b. Caffè amaro
Q.b. Cacao in polvere

Per il savoiardo:

125 g Tuorlo d'uovo
100 g Zucchero semolato
190 g Albume d'uovo
90 g Zucchero semolato
150 g Farina debole
65 g Fecola di patate

Preparazione

Per la mousse: in un pentolino mescolare acqua e zucchero semolato e portarli a 121° fino a preparare uno sciroppo. Mettere a bagno in acqua fredda la gelatina e strizzarla bene. Inserire la gelatina nello sciroppo caldo e mescolare. Montare i tuorli con lo sciroppo versato lentamente fino a raffreddamento. Poi aggiungere il mascarpone cremoso, la panna e infine amalgamare bene. Conservare in frigo e far riposare.

Per il savoiardo: montare i bianchi d'uovo con lo zucchero. Montare a parte i tuorli d'uovo con lo zucchero. Aggiungere man mano la farina e la fecola e amalgamare affinché la massa del savoiardo sia omogenea. Con la sac à poche dare la forma dei savoiardi, spolverare di zucchero a velo e cuocere in forno a 175° C.

Composizione e impiattamento: fare degli strati di savoiardi inzuppati nel caffè amaro e freddo e mousse. Completare con una spolverata di cacao amaro.

I consigli dello chef: potete montare i tuorli della mousse anche a freddo solo con lo zucchero e quindi senza acqua e senza il caramellometro. A questo punto sciogliete la gelatina nel microonde e la mescolate velocemente con i tuorli in modo che si scioglia bene.

Tirate fuori il mascarpone un po' prima dal frigorifero in modo che la temperatura sia più alta dando una consistenza più cremosa.

Se non doveste preparare i savoiardi a casa vi consiglio di utilizzare i biscotti pavesini che hanno un impasto simile a quello dei savoiardi, ma vi consentiranno di fare più strati e avere un migliore equilibrio tra biscotto e mousse.

La ricetta ha partecipato a:

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Il Sannio a tavola, maggio 2021, ANANTARA PALAZZO NAIADI ROMA