

Las sugerencias de IREKS

Realizado por Toni Gonzalo



Patrocinado por



Tiramisú

con Fond Royal*



Ingredientes de la masa

Baño de Amaretto

Café (Americano)	0,250 kg.
Amaretto Disaronno	0,075 kg.
Azúcar	0,050 kg.
Mezclar en caliente	

Masa de mascarpone

FOND ROYAL LECHE ÁCIDA*	0,200 kg.
AROMAPASTE TIRAMISÚ**	0,015 kg.
Agua tibia	0,150 kg.
Queso mascarpone	0,500 kg.
(A temperatura ambiente)	
Nata montada con 50 gr. azúcar	0,500 kg.

* FOND ROYAL LECHE ÁCIDA es un mix base para semifríos lácteos.

** AROMAPASTE TIRAMISÚ es un aroma en pasta con extractos naturales.

Si desea más información: **IREKS. Teléfono 93 594 69 00**
e-mail: info@ireks-iberica.com

IREKS



Proceso de elaboración:

Masa de mascarpone:

- Se mezcla el Fond Royal Leche Ácida con el agua.
- Se añade el Aromapaste Tiramisú y se mezcla.
- Se añade el Tiramisú y mezclar.
- Se añaden 100 gr. de nata montada y se mezcla.
- Se añade el resto de la nata y se mezcla suavemente.

Montaje:

- Se poner una plancha de bizcocho en la base del molde.
- "Calar" con el baño de amaretto.
- Se poner una capa de la base de mascarpone.
- Se poner otra plancha de bizcocho y calar generosamente.
- Con una manga, se dosifica la crema de queso a puntos.
- Dejar congelar.
- Se cortar y espolvorear con cacao.
- Presentar.

*La receta está preparada para una candillera de 60x220 cm.

