BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Pastelería

EVENTO

Línea Sin Azúcar Añadida y Light

TIRAMISÚ LIGHT

INGREDIENTES

Grupo Base - Galletas

Ingrediente	KG
PM Bizcocho Pastelero Light	0.500
Agua	0.120
Huevos	0.300
	Peso total: 0.920

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Relleno Cheese Cream	0.300
Instant Cream estándar Light	0.300
Agua	0.500
Pastelera Plus Sin Azúcar Añadida	0.360
Agua	0.150
Gelatina Sin Sabor	0.050
	Peso total: 1.660

Grupo Remojo

Ingrediente	KG
Agua	0.200
Café Instantáneo	0.020
	Peso total: 0.220

MÉTODO

Base - Galletas
-Incorporar en el bowl de la batidora los huevos, agua y PM Bizcocho Pastelero Light.
-Batir con globo durante 1 minuto en velocidad lenta hasta incorporar y luego seguir batiendo durante 8 minutos a velocidad rápida.
-Manguear la mezcla con boquilla lisa sobre papel mantequilla en forma de lengua.
-Hornear 180°C durante 8 a 10 minutos.

Relleno
-Para la crema tipo chantilly incorporar el agua fría (menor a 15°C) e Instant Cream Estándar Light al bowl de la batidora.
-Mezclar en la batidora con globo a velocidad baja durante 2 minutos.
-Para la elaboración de la crema tipo pastelera, incorporar en un bowl el agua y el polvo de Pastelera Plus Sin Azúcar Añadida.
-Mezclar con un batidor manual durante 2 a 3 minutos.
-Por otro lado, en la batidora cremar con lira el relleno Cheese Cream hasta disolver grumos.
-Mezclar 500 gramos de Instant Cream Estándar Light semi batida con 200 gramos de crema Pastelera Plus Sin Azúcar Añadida, hasta obtener una mezcla homogénea.
-Incorporar mezcla de ambas cremas, sobre el Cheese Cream, hasta incorporar todos los elementos.
-Hidratar 50 gramos de gelatina sin sabor en 150 cc de agua y calentar 1 minuto en microondas.
-Verter gelatina sin sabor derretida y templada sobre mezcla.

Remojo
-Incorporar el café instantáneo al agua y disolver.

Montaje
-Disponer una base de galletas light en un molde de 20x20 cm de diámetro y remojar con café.
-Verter la mitad de la mezcla de relleno de tiramisú.
-Disponer de una segunda capa de galletas light remojadas.
-Verter el restante de relleno de tiramisú.
-Dejar reposar en frío durante 2 a 4 horas.

Decoración
-Sacar postre del molde con ayuda de una puntilla, espátula o soplete.
-Montar sobre una base.
-Decorar con stencil o espolvorear cacao amargo.

(Receta para tiramisú de 10 personas)