



☰  
☰  
☰  
**CATEGORÍA**

Pastelería



**EVENTO**

Primavera

# TIRAMISÚ

## INGREDIENTES

### Grupo Base (Galletas)

Ingrediente	KG
<a href="#">PM Bizcocho Pastelero Plus Bakels</a>	0.250
Huevos	0.105
Agua	0.005
Azúcar granulada	0.025
<b>Peso total:</b>	<b>0.385</b>

### Grupo Almíbar

Ingrediente	KG
Azúcar granulada	0.075
Agua	0.225
Café Instantáneo	0.005
<b>Peso total:</b>	<b>0.305</b>

### Grupo Mousse

Ingrediente	KG
<u>Instant Cream Estándar</u>	0.150
Agua	0.200
<u>Relleno Cheese Cream</u>	0.300
Azúcar impalpable	0.030
Gelatina Sin Sabor	0.012
Agua	0.050
<b>Peso total:</b>	<b>0.742</b>

### Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Cacao Amargo	0.005
<b>Peso total:</b>	<b>0.005</b>

## MÉTODO

### Galletas

- Incorporar en la batidora los huevos, agua y la PM Bizcocho Pastelero Plus.
- Mezclar con globo en velocidad baja por 1 minuto.
- Limpiar las paredes de la batidora y se continuar batiendo en velocidad alta durante 5 minutos.
- Utilizar una lata para realizar las galletas de champang. La lata debe ser cubierta con Desmoldante 65.
- Con la ayuda de una manga repostera y una boquilla lisa, dosificar en galletas de 8 gramos (la posición de la manga debe ir cerca del papel para que las galletas queden rectas).
- Polvorear azúcar granulada.
- Hornear a 180° C durante 5 a 6 minutos.

### Almíbar

- Incorporar agua y azúcar en una olla.
- Utilizar llama alta hasta que hierva, luego bajar la llama hasta que evapore y llegue a 3/4 de su inicio.
- Luego cuando este tibio el almíbar agregar el café.
- Mezclar con batidor manual.

### Mousee

- Cremar Relleno Cheese Cream durante 1 a 2 minutos y reservar.
- Por otro lado, en el bowl de la batidora agregar agua refrigerada (10°C) e Instant Cream Estándar y batir durante 2 minutos.
- Luego incorporar Cheese Cream a la crema.
- Hidratar gelatina y poner en microondas en temperatura media alta durante 1 min aproximadamente.
- Incorporar gelatina al batido de crema con relleno y mezclar en velocidad media durante 30 segundos.
- Reservar.

### Montaje

- Aplicar 150 gramos de batido en la base de un molde rectangular de 11 x 21 x 7 cms.
- Luego incorporar 6 a 7 unidades de galletas previamente remojadas en el almíbar.
- Repetir el proceso hasta cubrir el molde por completo.
- Refrigerar durante 5 a 6 horas.
- Se puede desmontar con la ayuda de un soplete o agua tibia (sumergir evitando que el agua toque el Tiramisú).
- Polvorear cacao amargo con la ayuda de un cernidor.

**(Receta para molde de 8 porciones)**