



Bicchiere di tiramisù con gelificato al caffè e nido croccante al cioccolato

Ricetta bicchiere di tiramisù:

LILLY TIRAMISU	g 200-250
Acqua o latte	g 200
Panna fresca	g 1.000

Ricetta gelificato al caffè:

LILLY NEUTRO	g 60
Acqua (40-45°C)	g 200
Caffè solubile	g 10
Zucchero a velo	g 10

Ricetta nido croccante al cioccolato:

CACAO 22-24	g 30
Burro morbido	g 100
Zucchero a velo	g 100
Farina di frumento debole (per biscotti)	g 60
Albume d'uovo	g 100

- Ricetta bicchiere di tiramisù:

montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere una crema montata con consistenza morbida. Con sac a poche dressare un primo strato di circa 1,5 cm in un bicchiere e depositare sulla crema dei pezzi di Savoiaardi leggermente imbevuti in caffè espresso zuccherato. Formare infine un ultimo strato di crema al tiramisù, spolverare con HAPPYCAO e decorare con mezzo savoiardo. Mettere i dolci in frigorifero per almeno 2 ore prima di poter essere

servito. Avvertenze: se si utilizzano sostituti vegetali della panna, si raccomanda di non montare troppo a lungo la miscela in modo da evitare il raggiungimento di una consistenza troppo elevata. Aggiungere zucchero alla panna se necessario.

- Ricetta gelificato al caffè:

disperdere bene il caffè solubile e lo zucchero a velo nell'acqua tiepida e successivamente aggiungere LILLY NEUTRO miscelando con frusta. Versare la miscela in stampi in silicone e mettere in congelatore fino ad indurimento. Avvertenze: è possibile regolare la consistenza del ripieno aumentando o diminuendo il LILLY NEUTRO.

- Ricetta nido croccante al cioccolato:

miscelare con foglia il burro e lo zucchero a velo, aggiungere la farina ed il cacao precedentemente setacciati e metà dell'albume d'uovo e miscelare, aggiungere a filo il restante albume. Stendere in fili sottili su di un tappetino di silicone "Silpat". Mettere in frigorifero per 30 minuti e cuocere a 180°C per 4-6 minuti. Appena tolto dal forno formare dei piccoli nidi e conservarli in contenitori ermetici.