

**TIRAMISU MASCARPONE I FRESAS**  
Jose Luis Garcia, Iván Guirado y Jesús Fontalvo

INGREDIENTES Y PESOS

- 6 yemas
- 1 huevo
- 120 gr azúcar
- 60 ml agua
- 500 gr mascarpone
- 250 gr nata
- 4 gr gelatina

PROCEDIMIENTO

- Hidratar la gelatina en agua fría.
- Elaborar una pasta bomba.
- Añadir la gelatina a la pasta bomba caliente.
- Montar la pasta bomba hasta enfriar.
- Juntar la nata con el mascarpone y semi-montar.
- Juntar las dos elaboraciones cuando estén frías.

Técnicas Culinarias

1 Pasta bomba: Cocción de las yemas junto con azúcar y agua a 83/84 °C al baño maría (sin llegar a cuajar).

2  
3  
4  
5

Técnicas Varias

1  
2  
3  
4  
5



Medidas de Conservación

Observaciones a tener en cuenta

- ★ Una vez la pasta bomba llegue a 83/84 °C, sacar del fuego y montar con unas barillas hasta que enfríe y doble su volumen.

## ALMÍBAR DE CAFÉ Y AMARETTO ( Sin café)

### INGREDIENTES Y PESOS

- 100 gr agua
- 100 gr azúcar
- 30 gr amaretto
- 1 café ( sin)

### PROCEDIMIENTO

- Juntar todos los ingredientes.
- Dejar 2-3 minutos en ebullición.

### Técnicas Culinarias

1  
2  
3  
4  
5

### Técnicas Varias

1  
2  
3  
4  
5



### Medidas de Conservación

### Observaciones a tener en cuenta

## BIZCOCHO DE SOLETILLA

### INGREDIENTES Y PESOS

- 3 yemas
- 25 gr azúcar
- 3 claras
- 50 gr azúcar
- 40 gr maizena
- 40 gr harina

### **PROCEDIMIENTO**

- Montar las claras hasta el punto de nieve.
- Incorporar el azúcar en lluvia.
- Blanquear las yemas junto con el azúcar en 2-3 veces.
- Juntar las dos espumas con movimientos envolventes.
- Incorporar la harina junto con la maizena previamente tamizadas.
- Verter la masa sobre una plancha con papel sulfurizado.
- Espolvorear con azúcar glass.
- Hornear a 180 °C durante 6-8 minutos.

### Técnicas Culinarias

1  
2  
3  
4  
5

### Técnicas Varias

1  
2  
3  
4  
5



### Medidas de Conservación

### Observaciones a tener en cuenta

## **LISTA DE COMPRAS TIRAMISÚ**

### **Bizcocho**

- 6 huevos
- 150 gr azúcar
- 80 gr maizena
- 80 gr harina

### **Almíbar**

- 100 gr azúcar
- 30 ml amaretto
- 1 sobre café

### **Crema mascarpone**

- 6 huevos
- 120 gr azúcar
- 500 gr mascarpone
- 250 gr nata
- 4 gr gelatina
- 1 c/c amaretto

### **TOTAL**

- 12 huevos
- 370 gr azúcar
- 80 gr maizena
- 80 gr harina
- 25 ml amaretto
- 1 sobre café
- 500 gr mascarpone
- 250 gr nata
- 4 gr gelatina
- Cacao en polvo

### **MISE EN PLACE**

Dejaremos el bizcocho hecho junto al almíbar en un bol y la crema mascarpone en una manga pastelera. Será cuestión de cortar el bizcocho y montarlo en vasito.

(Bizcocho mojado con almíbar, mascarpone, bizcocho y mascarpone, espolvoreado con cacao o café en polvo)