

# TIRAMISÚ

Miquel / Neus Naïma



FORMACIÓ  
PROFESSIONAL **F**  
ILLES BALEARS

## ALMÍBAR DE CAFÉ + AMARETTO

### INGREDIENTES Y PESOS

- 100 ml de agua
- 100 gr de azúcar
- 30 ml de amaretto
- 1 cafe

### PROCEDIMIENTOS

- 1- Mezclar todo y llevar a ebullición

### Técnicas Culinarias

- 1 ebullición
- 2
- 3
- 4
- 5

### Técnicas Varias

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5



### Medidas de Conservación

### Observaciones a tener en cuenta

## BIZCOCHO SOLETILLA

### INGREDIENTES Y PESOS

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

### PROCEDIMIENTOS

- 1-Montar las claras, cuando esté a punto de nieve, incorporar el azúcar en nieve
- 2-Blanquear el azúcar con las yemas
- 3-Tamizar la harina con la maizena
- 4-Juntar las dos espumas con movimientos envolventes
- 5-Incorporar la harina y maizena previamente tamizada
- 6-Extender la masa sobre un papel de horno en una plancha
- 7-Espolvorear azúcar glas por encima de la masa
- 8-Hornear a 190°C 6-8 minutos

### Técnicas Culinarias

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

### Técnicas Varias

- 1 Blanquear
- 2
- 3
- 4
- 5



### Medidas de Conservación

### Observaciones a tener en cuenta

## CREMA DE MASCARPONE

### INGREDIENTES Y PESOS

- 4 yemas
- 1 huevo
- 80 gr de azúcar
- 45 ml de agua
- 350 gr mascarpone
- 250 ml de nata

### PROCEDIMIENTOS

- 1-Hacer una pasta bomba juntando las yemas, el huevo, el azúcar y el agua
- 2-Juntar la nata con el mascarpone y semimontar
- 3-Juntar las dos elaboraciones cuando estén frías

### Técnicas Culinarias

- 1 Pasta bomba
- 2
- 3
- 4
- 5

### Técnicas Varias

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5



### Medidas de Conservación

### Observaciones a tener en cuenta

- 1-La pasta bomba se realiza con un baño maria, y na vez su temperatura llegué a 83/84 \*C hay que sacar del fuego y montar con barillas hasta que doble su volumen

## **MICE EN PLACE**

un dia abans de fer el show cooking deixar enfornat el bizcocho soletilla, la crema mascarpone i l'almibar de café, per així el dia del show cooking només serà emplatat davant la gent.

## **LLISTA DE COMPRA**

Cafè

Amaretto

Ous

Sucre

Mascarpone

Nata

Maizena

Farina

**persona amb qui form el grup: Miquel**