Tiramisù “eretici”…ma non troppo!

Il **tiramis**

ù potrebbe essere definito il dolce italiano per eccellenza e, forse, anche uno dei più conosciuti al mondo.

È il dolce che non può mancare in occasione di una festa o ricorrenza. Ma allo stesso tempo è anche quello che fa tanto “casa” e “domeniche in famiglia”.

All’apparenza semplice, fatto solo di pochi ingredienti, il tiramisù è un dolce nient’affatto “banale”. Qualità e freschezza degli ingredienti, insieme a “piccoli” accorgimenti nel corso della preparazione possono infatti incidere fortemente sul risultato finale.

Treviso e Gorizia, Veneto e Friuli Venezia Giulia, se ne contendono da sempre la paternità, con la storia che si intreccia alla leggenda.
Aperta resta anche la controversia sui biscotti da utilizzare: savoiardi o pavesini?

La ricetta originale del Tiramisù, attribuita allo storico ristorante trevigiano **Le Beccherie,** prevede i savoiardi, spugnosi al punto giusto per assorbire il caffè in modo ottimale e nello stesso tempo abbastanza grandi da non rischiare di inzupparsi troppo.
Ad ogni modo, è indubbio che, qualunque sia il tipo di biscotto scelto, il tiramisù rimane sempre e comunque golosissimo e irresistibile.

E quando la bontà di questo dolce così amato incontra la bellezza delle monoporzioni Mini Eleganza Silikomart, si mangia anche con gli occhi.

A dirla tutta, oggi non sono stata proprio ligia alla tradizione.
Quanto meno, non per biscotti e composizione.
Però posso assicurarti una cosa.

Una volta pronti per l’assaggio, questi piccoli tiramisù “eretici” non vedranno l’alba del giorno dopo!

Per la ricetta mi sono affidata a 3 grandi della pasticceria italiana: Di Carlo per la mousse tiramisù; Santin per il biscotto di frolla viennese (che non abbandonerò più!) e Montersino per il cuore a sorpresa di gelée al caffè e cioccolato.

Che altro aggiungere?
Le premesse parlano da sole.
Allora, via alla ricetta, che sarà piuttosto lunga ma più facile di quel che sembra;)

Piattini e tagliere Maruska Fiengo Ceramics&Table

Print Recipe

Mousse tiramisù con cuore di gelèe al caffè e cioccolato

Ingredienti per 6 porzioni

Tempo di preparazione	2 ore
Tempo di cottura	15 minuti
Tempo Passivo	25 ore

Porzioni	6 persone

Ingredienti

per la frolla viennese al cacao (da una ricetta di M. Santin)

- 235 g farina 00
- 15 g cacao amaro in polvere
- 175 g burro
- 75 g zucchero a velo setacciato
- 50 g mandorle pelate in polvere
- 37,5 g albumi
- 1 cucchiaino estratto di vaniglia
- ¼ cucchiaino lievito per dolci
- ¼ cucchiaino sale

per la mousse al mascarpone (di L. Di Carlo)

- 250 g mascarpone a temperatura ambiente
- 62,5 g tuorli
- 75 g zucchero
- 20 g acqua
- 5 g gelatina
- 100 g panna fresca liquida 35%, FREDDA di frigo

per la gelée al caffè e cioccolato (da una ricetta di L. Montersino)

- 41 g acqua
- 41 g zucchero semolato
- 38 g caffè forte
- 36 g panna fresca liquida 35%
- 12 g cacao amaro in polvere

- 40 g cioccolato fondente 60%
- 4,5 g gelatina

per completare

- mini velvet marrone Silikomart
- decori di cioccolato

Tempo di preparazione	2 ore
Tempo di cottura	15 minuti
Tempo Passivo	25 ore
Porzioni	6 persone

Ingredienti

per la frolla viennese al cacao (da una ricetta di M. Santin)

- 235 g farina 00
- 15 g cacao amaro in polvere
- 175 g burro
- 75 g zucchero a velo setacciato
- 50 g mandorle pelate in polvere
- 37,5 g albumi
- 1 cucchiaino estratto di vaniglia
- ¼ cucchiaino lievito per dolci
- ¼ cucchiaino sale

per la mousse al mascarpone (di L. Di Carlo)

- 250 g mascarpone a temperatura ambiente
- 62,5 g tuorli
- 75 g zucchero
- 20 g acqua
- 5 g gelatina
- 100 g panna fresca liquida 35%, FREDDA di frigo

per la gelée al caffè e cioccolato (da una ricetta di L. Montersino)

- 41 g acqua
- 41 g zucchero semolato
- 38 g caffè forte
- 36 g panna fresca liquida 35%
- 12 g cacao amaro in polvere
- 40 g cioccolato fondente 60%
- 4,5 g gelatina

per completare

- mini velvet marrone Silikomart
- decori di cioccolato

Istruzioni

Prepara la frolla viennese al cacao

1. Nella ciotola della planetaria, setaccia metà della farina con il lievito. Aggiungi il burro morbido a pezzetti e mescola per pochi minuti con la frusta K.
2. Aggiungi ora lo zucchero a velo setacciato, il sale e l'estratto di vaniglia e mescola nuovamente per pochi secondi
3. Unisci gli albumi, la farina di mandorle e continua a lavorare a bassa velocità amalgamando grossolanamente gli ingredienti.
4. Da ultimo, aggiungi il resto della farina setacciata con il cacao e lavora quel tanto che basta a ottenere una pasta liscia e omogenea.
5. Forma con la pasta un disco appiattito, avvolgi nella pellicola alimentare e riponi in frigo per una notte.
6. L'indomani, stendi la frolla allo spessore di 5 mm e, con un coppapasta 7x7 cm, ritaglia 6 quadrati.
7. Sistema i biscotti su un tappetino Air Mat (o una teglia foderata di carta forno) e lascia riposare in frigo per una mezz'ora. Nel frattempo, scalda il forno a 170°C.
8. Cuoci i biscotti in forno caldo per circa 15 minuti, sfornali e lasciali raffreddare su una griglia.

Prepara le gelée al caffè e cioccolato

1. Fai reidratare la gelatina in una ciotolina con acqua fredda.
2. In una ciotola adatta al microonde, porta a bollore l'acqua con il caffè e lo zucchero.
3. Unisci la panna, il cacao setacciato e porta nuovamente a ebollizione.
4. Incorpora adesso il cioccolato fondente, sminuzzato finemente, e la gelatina, reidratata e ben strizzata, mescolando per sciogliere il tutto.
5. Emulsiona bene e cola la gelée in stampini tondi di silicone da 4,5 cm di diametro, allo spessore di circa 7 mm.
6. Riponi in freezer fino a congelamento.

Prepara la mousse al mascarpone

1. Prepara uno sciroppo con lo zucchero e l'acqua portando a 121°C.
2. Con la frusta a filo della planetaria in movimento, versa a filo lo sciroppo bollente sui tuorli e monta fino a raffreddamento.
3. Fai sciogliere la gelatina, precedentemente reidratata in acqua

fredda e strizzata, in poca panna calda presa dal totale.

4. Semi monta la panna, FREDDA di frigo, e usane una piccola parte per ammorbidire il mascarpone, mescolando bene con una spatola.
5. Unisci alla crema di mascarpone la montata di tuorli, la gelatina fusa e mescola bene e delicatamente con una spatola.
6. Termina quindi aggiungendo il resto della panna semimontata, mescolando sempre delicatamente dal basso verso l'alto per non smontare la massa.

Componi le mousse tiramisù

1. Sistema lo stampo su un vassoio adatto per congelatore.
2. Trasferisci la mousse al mascarpone in una sac à poche senza bocchetta e riempi per circa 2/3 le cavità dello stampo Mini Eleganza Silikomart.
3. Sforma le gelée al caffè e inseriscile al centro della mousse, facendole affondare un po'.
4. Copri con la restante mousse fino al bordo e batti il vassoio sul piano di lavoro in modo da eliminare eventuali bolle d'aria.
5. Livella bene la superficie con una spatola a gomito e trasferisci il vassoio in freezer per una notte, fino a completo congelamento.

Completa le mousse

1. Una volta congelate, sforma le monoporzioni e sistema ciascuna su un quadrato di frolla, spruzzale con un velo di mini velvet marrone Silikomart e decora con perline di cioccolato.
2. Conserva le mousse tiramisù in frigo per almeno 4 ore prima di servire.

Recipe Notes

La dose di frolla è molto abbondante. Per 6 porzioni di mousse ti occorrerà circa 1/3 della frolla preparata. Con il resto puoi realizzare una crostata da 18-20 cm di diametro, dei deliziosi biscotti o congelarla per averla disponibile al bisogno.

Nella gelée al caffè ho volutamente ridotto la quantità di gelatina per avere una consistenza, nel dolce finito, simile a una crema più che a una gelatina vera e propria. Se preferisci una consistenza più soda, utilizza 5,5 g di gelatina come nella ricetta originale.

Se prevedi di servire le mousse in bicchiere e non hai quindi necessità che mantengano la forma, usa solo 1,5 g di gelatina, come previsto dalla ricetta originale.

Se la temperatura in casa è inferiore a 25°C, per un utilizzo ottimale dello spray vellutante, scalda bene la bomboletta sotto un getto di acqua molto calda. In alternativa allo spray effetto velluto, puoi spolverare le mousse con del cacao amaro in polvere.

Un abbraccio e alla prossima golosa ricetta…

Post in collaborazione con Silikomart.