



TORTA TIRAMISU'

www.engycakedesigner.it

Se sei amante del classico dolce italiano, il tiramisù, ma desideri sperimentare qualcosa di nuovo, questa ricetta fa decisamente al caso tuo!

La torta tiramisù combina tutto ciò che amiamo del dessert originale—la cremosità del mascarpone, il sapore intenso del caffè e il tocco inconfondibile del cacao—con la struttura elegante e festosa di una torta. Il risultato è un dolce che conserva la semplicità e la golosità del tiramisù, ma in una forma che può facilmente diventare il centro di qualsiasi celebrazione.

In questo eBook, ti guiderò passo dopo passo attraverso la preparazione di questa torta speciale, partendo dagli ingredienti di base fino alle tecniche di decorazione finale. Ti fornirò tutte le indicazioni necessarie per ottenere un risultato impeccabile.

Preparati a sorprendere amici e familiari con una torta che unisce tradizione e creatività in ogni boccone. Buona lettura e, soprattutto, buona preparazione!

PARTIAMO DALLA BASE

Il Pan di Spagna è una delle preparazioni base più versatili e amate in pasticceria. Con la sua consistenza soffice e leggera, rappresenta il punto di partenza ideale per una vasta gamma di

dolci, dalle torte farcite alle monoporzioni eleganti. Tuttavia, oggi Ti propongo una variante che aggiunge un tocco di freschezza e morbidezza extra: il Pan di Spagna allo yogurt.

Lo yogurt, con la sua naturale cremosità e leggero sapore acidulo, rende questo Pan di Spagna particolarmente umido e soffice, perfetto sia per essere gustato da solo, magari con una spolverata di zucchero a velo, sia come base per torte più elaborate.

Ricetta del Pan di Spagna allo Yogurt (teglia da 20 cm di diametro)

Ingredienti:

- 4 uova
- 150 g di zucchero
- 125 g di yogurt bianco naturale (un vasetto)
- 70 ml di olio di semi
- 150 g di farina 00
- 50 g di fecola di patate
- 1 bustina di lievito per dolci
- vaniglia in bacche o essenza (facoltativo)
- Un pizzico di sale

Preparazione:

1. **Preparare gli ingredienti:** Inizia preriscaldando il forno a 180°C e rivestendo con carta da forno una tortiera del diametro di circa 20/22 cm.
2. **Montare le uova:** In una ciotola capiente, rompi le uova e aggiungi lo zucchero semolato e il pizzico di sale. Con l'aiuto di uno sbattitore elettrico o con la frusta della planetaria, monta il composto per almeno 10 minuti, fino a ottenere una crema chiara, gonfia e spumosa.
3. **Aggiungere lo yogurt e l'olio:** Incorpora lo yogurt e l'olio al composto di uova e zucchero, continuando a mescolare. Aggiungi anche la vaniglia.
4. **Setacciare gli ingredienti secchi:** Setaccia la farina, la fecola e il lievito in una ciotola.
5. **Unire gli ingredienti secchi:** Incorpora gradualmente gli ingredienti secchi al composto di uova e yogurt, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto per non smontare il tutto.
6. **Infornare:** Versa l'impasto nella tortiera precedentemente preparata e livellalo. Inforna in forno già caldo per circa 35-40 minuti, o fino a quando uno stecchino inserito al centro della torta non uscirà pulito.
7. **Raffreddare e servire:** Una volta cotto, lascia raffreddare il Pan di Spagna allo yogurt nella tortiera per qualche minuto, poi sforma e lascia raffreddare completamente su una gratella.

Questo Pan di Spagna è delizioso così com'è, ma farcito ha decisamente una marcia in più!

Realizzazione delle creme

Vediamo ora come realizzare le tre creme che ci occorreranno per la realizzazione della nostra torta Tiramisù.

Crema Pasticcera:

320 ml di latte intero

60 gr di zucchero semolato

12 gr di amido di riso
13 gr di amido di mais
75 gr di tuorli
mezza bacca di vaniglia

- In un pentolino, scalda il latte con la vaniglia
- In una ciotola a parte sbatti i tuorli con lo zucchero e gli amidi.
- Una volta che il latte è caldo, versalo lentamente sul composto di tuorli, mescolando continuamente.
- Riporta il tutto sul fuoco e cuoci fino a ottenere una crema densa e vellutata.
- Frulla con un minipimer o con le fruste per ottenere una crema liscia e senza grumi.
- Lascia raffreddare la crema coprendola con pellicola a contatto per evitare la formazione della crosticina in superficie.
- Conserva in frigorifero per 2 giorni al massimo.

Chantilly al Mascarpone:

500 ml di panna da montare (io uso quella vegetale hoplà ma va benissimo anche quella vaccina)

500 gr di mascarpone

80 gr di zucchero a velo

Passiamo alla Chantilly al mascarpone, una crema delicata ma ricca, che unisce la dolcezza della panna montata alla cremosità del mascarpone.

Monta la panna fresca ben fredda con lo zucchero a velo e il mascarpone, fino a ottenere una consistenza soffice e stabile. Questa crema è perfetta per stuccare e per decorare con sac à poche.

Crema Diplomatica:

Infine, prepara questa variante di crema diplomatica. Questa crema è il risultato dell'unione tra la crema pasticcera e la Chantilly al mascarpone. Una volta che la crema pasticcera è ben fredda, ammorbidiscila mescolandola brevemente e poi incorporala delicatamente a 250 gr di Chantilly al mascarpone. Otterrai una crema liscia e ariosa, perfetta per farcire strati di torta, donando al tuo tiramisù una consistenza ancora più ricca e avvolgente.

FARCITURA E DECORAZIONE

Prepara tutto ciò che ti serve e inizia a trasformare la tua torta in un capolavoro.

Farcitura del Pan di Spagna:

- Taglia il Pan di Spagna allo yogurt in tre strati uniformi. Prendi il primo strato e posizionalo sul piatto da portata o sul vassoio.
- Bagna leggermente la superficie con la bagna al caffè non zuccherata, utilizzando un pennello da cucina per distribuire in modo uniforme. Questo aiuterà a mantenere il dolce umido e a conferirgli quel sapore di tiramisù che stai cercando.
- A questo punto, utilizza una sac à poche per creare un bordo di Chantilly al mascarpone lungo il perimetro dello strato di Pan di Spagna. Questo anello di crema impedirà alla

crema diplomatica al mascarpone di fuoriuscire dai lati quando aggiungerai lo strato successivo. All'interno di questo bordo, spalma generosamente la crema diplomatica al mascarpone, assicurandoti che sia distribuita in modo uniforme. Completa con una spolverata di cacao amaro per aggiungere un tocco di intensità.

- Ripeti l'operazione con il secondo strato di Pan di Spagna: bagnalo con il caffè, crea il bordo di Chantilly, farcisci con la crema diplomatica e spolvera con il cacao amaro. Termina posizionando l'ultimo strato di Pan di Spagna e premi leggermente per compattare il tutto.

Stuccatura e Decorazione:

Ora che la torta è assemblata, utilizza la Chantilly al mascarpone per stuccare l'intera torta. Ricopri i lati e la superficie con uno strato sottile e uniforme di crema, rendendo la torta liscia e pronta per la decorazione finale. Una volta stucchata, riponi la torta in frigorifero per almeno 30 minuti, così da far rassodare la crema.

Mentre la torta si raffredda, prepara la ganache al cioccolato.

- Scalda 100 ml di panna fresca e versala su 100 gr di cioccolato fondente tagliato a scaglie, mescolando fino a ottenere una crema liscia e lucida. Lasciala intiepidire leggermente, poi versala sulla superficie della torta, creando un effetto colata sui bordi per un risultato elegante e goloso.

Tocco Finale:

Per finire, decora la torta con ciuffi di Chantilly al mascarpone, utilizzando la sac à poche per creare delle rosette sulla superficie. Completa il tutto con una generosa spolverata di cacao amaro, che richiamerà il classico tiramisù. Riponi nuovamente la torta in frigorifero per farla rassodare completamente prima di servirla.

Il risultato sarà una torta al gusto tiramisù dall'aspetto raffinato e dal sapore indimenticabile. Buon divertimento nella preparazione e, soprattutto, buon appetito!

Se desideri approfondire le tecniche di preparazione che abbiamo affrontato in questa guida, non perderti i miei corsi di pasticceria e Cake Design!

Per te che hai scaricato questo ebook, offro un esclusivo sconto del 35%! Usa il codice **TIRAMISU35** al momento dell'iscrizione e immergiti nel meraviglioso mondo della pasticceria!

Non lasciarti sfuggire questa dolce occasione!

Spero che questa guida ti sia stata utile.

A presto!

Engy ❤️

