



#oneshot

BOMBOM TIRAMISÙ

INGREDIENTI

Per la namelaka al mascarpone:

100 g panna al 35% di m.g.
 100 g cioccolato bianco senza zucchero
 5 g gelatina in polvere
 50 g zu.b.i.g. all'eritritolo
 100 g panna al 35% di m.g.
 150 g mascarpone
 30 g tuorlo pastorizzato
 1 g vaniglia Bourbon in bacche

Per l'interno liquido:

140 g sciroppo senza zucchero
 145 g panna al 35% di m.g.
 20 g cacao amaro in polvere 22/24
 210 g caffè espresso
 4 g caffè solubile
 90 g zu.b.i.g. all'eritritolo
 4 g gelatina in polvere

Per la crosta croccante:

150 g cioccolato fondente senza zucchero
 225 g burro di cacao

Per la finitura:

100 g cacao amaro in polvere



PROCEDIMENTO

Per la namelaka al mascarpone

Bollire la prima quantità di panna con lo zubitto e versare sul cioccolato bianco senza zucchero e la gelatina idratata. Mixare con cura unendo panna fredda, mascarpone, tuorlo pastorizzato e vaniglia. Colare nello stampino emisferico in silicone e riporre in frigorifero in attesa di accoppiarla con la mezza sfera liquida al caffè.

Per l'interno liquido

Far bollire panna, sciroppo senza zucchero, cacao e zubitto; unire il caffè espresso e quello solubile, la gelatina idratata. Mixare bene; colare sino a metà nello stampino in silicone emisferico. Abbatte in negativo. Completare con altra namelaka al mascarpone.

MONTAGGIO E FINITURA

Assemblare l'interno liquido congelato con la mezza sfera al mascarpone non congelata. Abbatte il tutto in negativo quindi sformare dagli stampi. Inserire lo stecchino dalla parte della namelaka e glassare nella crosta croccante e successivamente nel cacao. Attendere che si scongeli il tutto e servire.

TIPO DI PORTATA: MIGNON



Tot. peso a crudo: g 1624