

## TIRAMISÚ Y ESPUMA DE MARACUYÁ

### TIRAMISÚ

#### **Ingredientes:**

- 4 yemas de huevo
- 300 cc crema fresca para batir
- 4 claras
- 200g. de azúcar flor
- 1 pan de queso mascarpone o cualquier otro queso crema (227 g)
- 2 cucharadas de café, disueltas en 1 taza de agua caliente
- 80 cc de amaretto
- 2 paquetes galletas de champaña (30 galletas)
- Cacao amargo en polvo o café para decorar

#### **Preparación:**

1. Batir las claras a punto nieve, reservar
2. Batir la crema fresca a  $\frac{3}{4}$  punto (no debe llegar a punto chantillí) con la mitad del azúcar flor, reservar
3. Suavizar el queso crema con un poco de azúcar con batidora,
4. Batir las yemas a rubans con el resto del azúcar, hasta espumar.
5. Mezcla los batidos, agrega las yemas a la mezcla de queso suavizado, luego agregar la crema batida y por último las claras a nieve en forma envolvente.
6. Realizar un café fuerte e incorporarle el licor, esta mezcla es para remojar las galletas.

#### **Montaje:**

- Colocar una capa crema, luego una de galletas, mojarlas en el café y licor, verter otra parte de la crema, seguir con otra capa de galletas, para terminar con una de crema, espolvorear con cacao en polvo o café.

**Profesora: Silvana Cecconi Gandini**

[www.placerculinario.cl](http://www.placerculinario.cl)

## TORTA DE TIRAMISÚ (GALLETAS POR FUERA):

(Molde 24 cm, desmontable, 10 porciones)

Para armar una torta debes agregar 10 g de gelatina sin sabor disuelta e hidratada, esto le dará más firmeza a nuestra torta.

### Preparación de la gelatina sin sabor:

1. Disolver la gelatina en agua fría (1 parte de gelatina por 6 de agua, ejemplo: 10 g de gelatina por 60 cc de agua), puedes agregarle agua al polvo poco a poco e ir revolviendo o bien agregarla al agua como lluvia, con agua hirviendo se te agruma y cuesta más disolverla.
2. Al hidratarla quedara como un “puré de manzanas” debes llevarla a baño María o microondas para poder usarla (liquida)
3. Nivelar temperatura con un poco de mezcla de los batidos e incorporar suavemente. La gelatina se incorpora cuando estén los 4 batidos juntos.
4. Colocar una capa fina en la base del molde DESMONTABLE, para asentar las galletas, disponer las galletas por todo el borde del molde, agregar más crema, galletas remojadas en café y licor, nuevamente crema y así sucesivamente hasta terminar.
5. Llevar a refrigeración por 8 horas o más, desmoldar y decorar a gusto con café o cacao amargo.

- También puedes hacer este postre en una budinera tipo pyrex.

## SHOTS o VASITOS: (20 postres de 150 cc)

Colocar un poco de mezcla en la base, agregar galletas de champaña remojadas, procurar pegarlas a los costados del vaso para que se noten, agregar más crema, galletas hasta terminar con crema, espolvoreando café o cacao amargo.

**Profesora: Silvana Cecconi Gandini**

[www.placerculinario.cl](http://www.placerculinario.cl)

## ESPUMA DE MARACUYA

(20 postres, vasitos de 130 cc)

### Ingredientes:

- 350 g. De pulpa de maracuyá + 100 g. para decorar
- 1 tarro leche condensada
- 1 yogurt natural
- 150 cc de crema para batir

Decoracion:

- Galleta molida de chocolate (grana)
- Galleta tubular

### Preparación:

1. Colocar todos los ingredientes en la juguera y mezclar, una manera fácil y rápida de tener un postre maravilloso, decora a tu gusto.

### Montaje:

1. Colocar una base de galleta molida de chocolate en el “vasito”
2. Agregar 1 poco de crema, luego pulpa de maracuyá, más crema.
3. Terminar con un poco de pulpa de maracuyá, decorar con una galleta tubular
4. Arma tus propias versiones y decoraciones, recuerda que todos los postres deben ser iguales, para su presentación final..

**Profesora: Silvana Cecconi Gandini**

[www.placerculinario.cl](http://www.placerculinario.cl)

## TIPS con PLACER

### TIRAMISÚ

- Usar molde DESMONTABLE para la torta.
- Recuerda mezclar SIEMPRE desde lo más pesado a lo más liviano (claras batidas a nieve al último).
- Este postre lo puedes hacer en una budinera. Lo dejas refrigerado por 12 horas y al día siguiente lo porciones y lo sirves sin problema a que se te desarme.
- Las galletas solo debes UNTARLAS no remojarlas en exceso, pues se disolverán en el postre, OJO con eso.
- Si quieres formar la torta tipo CARLOTTA (galletas por Fuera), no olvides colocar un poco de crema en la base del molde, para afirmar las galletas. RECUERDA agregar 10 gramos de gelatina sin sabor para que cuaje y se corte con facilidad.
- Para armar los shots, coloca las galletas pegadas al vasito, y vas agregando crema, termina espolvoreando café o cacao en polvo.
- Puedes utilizarlo como relleno de TORTA: coloca una capa de bizcochuelo blanco o de chocolate, agrega crema de tiramisú, galletas de champaña remojadas, más crema, bizcochuelo, capa por capa, termina decorando con cacao o café o chocolate rallado y nueces

### ESPUMA DE MARACUYA:

- La pulpa de maracuyá puede ser con pepas o sin ella, la acidez depende de la marca que uses, por eso pruébala antes de incorporarla al postre.
- El montaje es según tu criterio, debe ser prolija al vaciarlo a los shot, usa MANGA y hazlo en serie, todos los postres deben quedar iguales.
- Para un postre ULTRA EXPRESS: mantén fruta congelada, y al momento de hacer tu postre “de último minuto” licua todo y sirves de inmediato en copas, quedara como granizado.

**Profesora: Silvana Cecconi Gandini**

[www.placerculinario.cl](http://www.placerculinario.cl)

*Si tienes alguna duda, me puedes hacer las consultas que desees, indicando el curso a consultar, mediante la página web, Facebook, correo electrónico o directamente a mi WhatsApp, responderé a medida que mi tiempo lo permita.*

*Te dejo invitada o participar de los otros cursos online que tenemos disponibles, así como a los múltiples cursos presenciales que están programados para ti.*

*Un verdadero PLACER ser parte de tu cocina.*

*Nos vemos en el próximo curso.*

**Profesora: Silvana Cecconi Gandini**

[www.placerculinario.cl](http://www.placerculinario.cl)