

## SFERA TIRAMISÙ



### FROLLA AL TIRAMISÙ

- 1000 g **MURBELLA**
- 240 g burro
- 60 g **PASTA TIRAMISÙ**
- 50 g acqua
- 50 g uova

Impastare tutti gli ingredienti per 5/6 minuti. Cuocere.

### MOUSSE AL MASCARPONE

- 200 g **ALASKA EX. NEUTRO**
- 200 g latte intero
- 100 g panna semimontata
- 130 g **PASTA MASCARPONE**

Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro nel latte. Aggiungere la Pasta e la panna semimontata. Montare tutto insieme in planetaria fino a consistenza desiderata.



### CREMOSO AL TIRAMISÙ

250 g panna

250 g latte intero

100 g **MIX PANNA COTTA**

50 g **PASTA TIRAMISÙ**

Far bollire la panna e il latte. Aggiungere il mix panna cotta e mescolare fino a completo scioglimento.

Aggiungere la pasta. Versare nello stampo e abbattere.

### SAVOIARDO

500 g **AFRICANO MIX**

500 g uova intere

100 g acqua

Montare in planetaria a forte velocità per 5 min. Cottura 210°C per 15-20 min. ca. con valvola aperta.

### BAGNA AL CAFFÉ

300 g acqua

300 g zucchero

q.b. **AROMA MOKA**

### COMPOSIZIONE

Scegliere lo stampo sfera composto da due metà. Colare nella prima metà una parte di mousse al mascarpone e aggiungere uno strato di cremoso al caffè, un savoiardo inzuppato nella bagna e di nuovo uno strato di cremoso. Livellare e chiudere con la seconda metà riempita di sola mousse al mascarpone. Congelare. Posizionare la sfera sul disco di frolla al tiramisù. Spolverare con q.b. di **CACAO NOBLESSE** e decorare a piacere.

