

TIRAMISU' ALL'ARANCIA



Tempo: 30 min. Difficoltà: Bassa Persone:

INGREDIENTI

Per la crema all'arancia

250 gr di mascarpone
250 gr di panna montata
300 gr di pate à bombe
la scorza di un'arancia

Per lo sciroppo all'arancia

succo di arancia q.b.
zucchero q.b.
cannella in polvere q.b.
liquore triple-sec q.b.

Per il bisquit alla mandorla

100 gr di uova
40 gr di tuorli
125 gr di TPT (62,5 zucchero+62,5 mandorle,
tritate finemente)
La buccia grattugiata di 1 arancia
1 gr di sale
62 gr di farina 0
60 gr di albumi
50 gr di zucchero

PREPARAZIONE

Per il bisquit

Montare, in planetaria, uova, tuorli con il TPT, la buccia dell'arancia e il sale, fino a ottenere una consistenza spumosa.

Montare in planetaria gli albumi e, quando iniziano a schiumare, aggiungere a pioggia lo zucchero, montare fino a consistenza cremosa.

Unire alla prima montata la farina setacciata, infine alleggerire tutto con l'albume montato, mescolare



delicatamente con una marisa.

Stendere su teglia con l'aiuto di una spatola.

Cuocere in forno ventilato a 200-220° per 8-10 minuti.

Per la crema all'arancia

Mettere in un pentolino lo zucchero con l'acqua e portare lo sciroppo a 121°, versarlo sui tuorli e montare la massa fino a renderla spumosa, leggera e chiara, al termine la massa dovrà essere fredda. (questa procedura, chiamata "pate à bombe", serve a pastorizzare le uova).

Montare la panna e il mascarpone insieme fino a renderli soffici e spumosi, unirli, gradatamente e delicatamente, alla massa montata dei tuorli.

Unire la buccia grattugiata nella montata di tuorli.

Per la bagna all'arancia

Spremere le arance e aggiungere lo zucchero fino a raggiungere il grado zuccherino desiderato, profumare con la cannella e con poco liquore.

Assemblare il dessert

Alternare il bisquit leggermente bagnato con lo sciroppo all'arancia con la crema. Terminare con la crema.

Sbriciolare (a piacere) degli amaretti e distribuirli sulla superficie mescolando del cioccolato fondente grattugiato.

