



TIRAMIFOAM



Ingredienti

Per la Spuma di NIC al sifone

140 g NIC - Crema tecnica
multifunzione
120 g mascarpone
240 g panna
20 g zucchero
65 g albume
120 g tuorlo

1 baccello vaniglia Madagascar

Savoiaro senza glutine

180 g albume

150 g zucchero semolato

2 g scorza di limone

1 g sale

120 g tuorli

105 g farina di riso

45 g amido di mais

0.5 g xantan

q.b. zucchero

q.b. zucchero a velo

Bagna caffè e fava tonka con mandarino

q.b. acqua

q.b. caffè espresso

q.b. fava tonka

q.b. scorza mandarino

q.b. zucchero

Procedimento

Per la spuma di NIC al sifone:

Mescolare tuorlo con zucchero e albume e portare a 76 °C. Filtrare il tutto sul mascarpone e aggiungere panna a filo ed emulsionare con blender. Versare nel sifone e caricare con un charger. Riporre in frigo. Versare a piacere.

Per il savoiardo senza glutine:

In una planetaria montare gli albumi, aggiungere metà dello zucchero semolato fino a consistenza cremosa. Montare i tuorli con metà dello zucchero, il sale e gli aromi. Unire i due mix montati e aggiungere le farine setacciate, mescolare il tutto delicatamente con una spatola.

Stendere su teglia e cuocere a 180° per 10-12 minuti. Cospargere con zucchero semolato e un po' di zucchero a velo.