

Corinne Jausserand  
Fotografie di Caroline Faccioli



# Tiramisù mascarpone & Co.



BIBLIOTHECA CULINARIA



# Sommario

## TIRAMISÙ DOLCI

- 4 > Tiramisù: quello vero
- 6 > Tiramisù ai lamponi
- 8 > Tiramisù di zia Madeleine
- 10 > Tiramisù di caramelle gomgnose alla fragola
- 12 > Tiramisù alla crema di marroni
- 14 > Tiramisù tutto cioccolato
- 16 > Tiramisù al mango e cocco
- 18 > Tiramisù al caramello
- 20 > Tiramisù alla rosa
- 22 > Tiramisù bianco ai litchi
- 24 > Tiramisù ai cereali
- 26 > Tiramisù alla mousse di albicocca
- 28 > Crêpe Suzette in stile tiramisù
- 30 > Tiramisù ai calisson

## DOLCEZZE AL MASCARPONE

- 32 > Gelato stracciatella-mascarpone
- 34 > Tiramisù in stile crumble di mele



- 36 > Tiramisù banoffee
- 38 > Tiramisù in stile torta al limone
- 40 > Tiramisù in stile charlotte alle pere
- 42 > Tiramisù «foresta nera»
- 44 > Tiramisù fragola-verbena
- 46 > Tronchetto di tiramisù

## TIRAMISÙ SENZA MASCARPONE

- 48 > Tiramisù senese
- 50 > Tiramisù starlette
- 52 > Tiramisù al tofu vellutato

## TIRAMISÙ SALATI

- 54 > Tiramisù dolce-salato al foie gras
- 56 > Tiramisù orientale
- 58 > Tiramisù pollo-avocado alla messicana
- 60 > Tiramisù provenzale
- 62 > Tiramisù al salmone





Per chi ha la passione del caramello, ecco una ricetta da non perdere. Se non avete il tempo di preparare il caramello al burro salato, acquistatelo già pronto oppure sostituitelo con della confettura di latte o “dulce de leche”.

## Tiramisù al caramello

PREPARAZIONE: 30 MIN

COTTURA: 10 MIN CIRCA

REFRIGERAZIONE: 3/4 ORE

PER 6 PERSONE

- > 1 uovo
- > 150 g di mascarpone
- > 4 petit suisse
- > 12 biscotti tipo palet breton o shortbread

### Per il caramello al burro salato

- > 20 cl di panna liquida
- > 160 g di zucchero semolato
- > 40 g di burro normale e 40 g di burro salato tagliato a cubetti
- > 1 o 2 pizzichi di fior di sale

Preparate il caramello al burro salato. Fate intiepidire la panna nel forno a microonde. In una casseruola, riscaldare lo zucchero a fuoco medio senza mescolare. Si scioglierà trasformandosi in caramello dorato. A questo punto, lontano dal fuoco, versate lentamente la panna (attenzione agli schizzi). Mescolate bene, aggiungete anche il burro, e amalgamate per ottenere una salsa molto cremosa. Riponete la casseruola su fiamma bassa e mescolate senza mai smettere per 2 o 3 minuti per far sciogliere eventuali grumi. Aggiungete il fior di sale e rimestate. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente.

Separate l'albume dal tuorlo. In una terrina, versate il mascarpone, i petit suisse e il tuorlo. Sbattete il tutto finché il composto non sarà liscio e omogeneo. Aggiungete metà del caramello al burro salato. Sbattete di nuovo. Montate a neve l'albume e incorporatelo delicatamente al composto.

Schiacciate i biscotti con il matterello. Sistemate in bicchieri da dessert. Coprite, fino a metà bicchiere, con la metà del composto al mascarpone, poi con uno strato di 2 o 3 mm di caramello al burro salato. Terminare con uno strato di mascarpone. Conservate in frigorifero per 3 o 4 ore.



Grazie al sifone, questo tiramisù ha una consistenza spumosa e leggera, quasi eterea. Profumate il mascarpone con albicocca o anche con la lavanda!

## Tiramisù alla mousse di albicocca

PREPARAZIONE: 15 MIN

REFRIGERAZIONE: 1 ORA

PER 4 PERSONE

- > 16 mezze albicocche sciroppate
- > 20 cl di panna liquida fredda
- > 30 g di zucchero a velo
- > 140 g di mascarpone
- > 2 tuorli
- > 16 crêpe dentelles

Sgocciate le mezze albicocche e conservate lo sciroppo. Tagliate le albicocche a spicchi e conservatele a parte.

In una terrina, mescolate la panna liquida con lo zucchero a velo. In un'altra terrina, sbattete il mascarpone con i tuorli e due cucchiaini di sciroppo di albicocche. Amalgamate questo composto alla panna liquida zuccherata. Mescolate di nuovo per ottenere un composto omogeneo. Filtrate il composto con l'aiuto di uno chinois e versate il tutto in un sifone. Conservate in frigorifero per almeno 1 ora.

Subito prima di servire il dessert, estraete il sifone dal frigorifero. Sbriciolate le crêpes dentelles e ripartitele nei bicchieri da dessert. Scuotete energicamente il sifone e riempiete i bicchieri con la mousse per 1 o 2 cm circa. Ricoprite con gli spicchi di albicocca. terminate riempiendo i bicchieri con la restante mousse all'albicocca. Servite subito.

**Idea:** potete profumare la mousse alla lavanda. Sostituite lo sciroppo di albicocca con uno sciroppo di lavanda. Per prepararlo, portate a bollore 8 cl d'acqua con quattro cucchiaini di zucchero e un cucchiaino di lavanda secca. Lasciate ridurre per ottenere uno sciroppo. Fate raffreddare, filtrate. Prelevate due cucchiaini di sciroppo alla lavanda per sostituire lo sciroppo di albicocca.





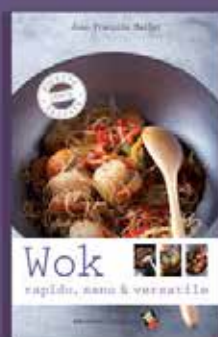
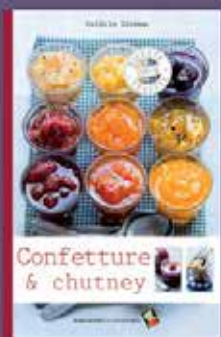
# Tiramisù

## mascarpone & Co.

Se vi sciogliete già all'idea del tiramisù originale, tanto ricco, soffice e voluttuoso, immaginatevi di avere ben venticinque versioni altrettanto morbide e golose... al caramello, alla crema di marron glacé, ai frutti di bosco, alle rose, al mango, in stile charlotte, foresta nera o crumble.

La trasformazione di questo classico dolce al cucchiaio non si limita alla gamma di ingredienti: anche il suo aspetto si è rinnovato. Preparatevi a dire addio alla solita teglia a favore di coppe di vetro e bicchieri, scodelle e piccoli ramequin.

E se il tiramisù si facesse anche salato? Una piccola selezione di ricette creative darà il là alla vostra fantasia.



Della  
stessa  
collana

€ 5,90

ISBN 978-88-95056-97-5



9 788895 056975