

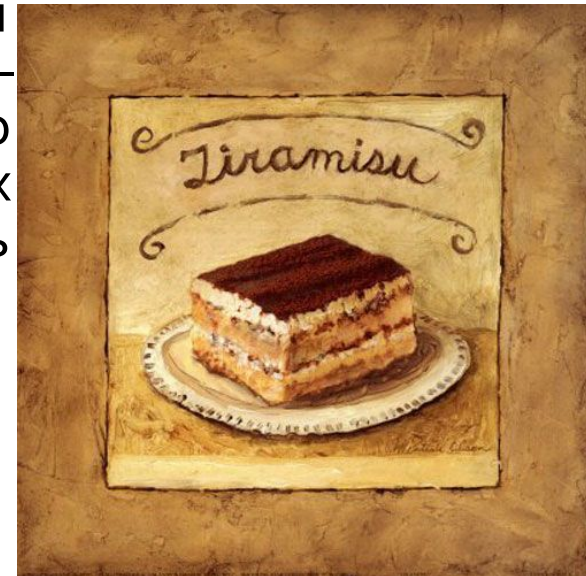
ВИДЫ ТИРАМИСУ



Гайдукова Т.С.

- **Тирамису́** (итал. Tiramisù, дословно — «вознеси меня») — итальянский многослойный десерт, в состав которого входят следующие ингредиенты: сыр маскарпоне, кофе (обычно эспрессо), куриные яйца, сахар и печенье савоярди. Как правило, десерт припудривают какао-порошком.

- Тирамису — один из наиболее популярных десертов в мире. Существуют адаптации рецепта, согласно которым какао-порошок заменяют тёртым шоколадом, савоярди — бисквитом, кофейную пропитку — фруктовой или алкогольной (обычно марсала или мадера), а в некоторых вариациях тирамису может напоминать пудинг или кекс.



Ассортимент

- Классический Тирамису
- Тирамису с фруктами и ягодами
- Торты «Тирамису»





Савоярди



Маскарпоне



Классический Тирамису

Ингредиенты

4 яйца (18 перепелиных яиц)

100 г сахара

500 г маскарпоне

250 г печенья Савоярди (примерно 34 штуки)

350 мл кофе (растворимого или сваренного)

порошок какао

2-3 ст.л. вина "Марсала" (или любого другого),
или рома, ликера, бренди, коньяка



Технология приготовления

- Белки яиц отделяют от желтков, охлаждают до $t=1-2^{\circ}$. После охлаждения взбивают в крепкую пену.
- Желтки растирают с сахаром и добавляют маскарпоне. Все перемешивают.
- В сырно-желтковую массу добавляют постепенно взбитые белки и аккуратно перемешивают.

- Савоярди окунают в охлажденный кофе ($t=20^{\circ}$). Окунать следует очень быстрым движением, чтобы они не размокли.
- Палочки выкладывают на дно формы так, чтобы между ними было как можно меньше свободного пространства. Сверху выкладывается ровным слоем подготовленный крем (половина). Затем снова слой палочек и оставшейся половиной крема покрыть их. Разровнять.
- Посыпать просеянным через сито какао-порошком и оставить пропитываться на 5-6 часов.



Тирамису в креманке

Готовится так же как и классический тирамису, только все ингредиенты укладываются сразу в креманку



Лимонный Тирамису

Ингредиенты:

печенье савоярди- 250 г

лимонный конфитюр-50г

вода-200 мл

сыр маскарпоне - 500г

яйца куриные - 2 шт.

горький шоколад-50г

сахар- 40 г



Технология приготовления

- **Крем:** белки отделить от желтков. Лучше всего, чтобы яйца были комнатной температуры. Белки взбить с половиной сахара до устойчивых пиков.
- Желтки растереть с оставшейся половиной сахара, затем добавить маскарпоне и размешать до однородной массы. Затем постепенно начать добавлять взбитые белки, аккуратно перемешивая.
- Конфитюр развести с водой, чтоб получился лимонный сироп и пропитать печенье. Выложить его на дно формы, выложить сверху крем. Затем еще один слой палочек, крем.
- Шоколад измельчить на мелкой терке и посыпать им поверхность крема.
- Дать пропитаться 4-5 часов



Клубничный Тирамису

Ингредиенты

клубника - 250г

маскарпоне - 250г

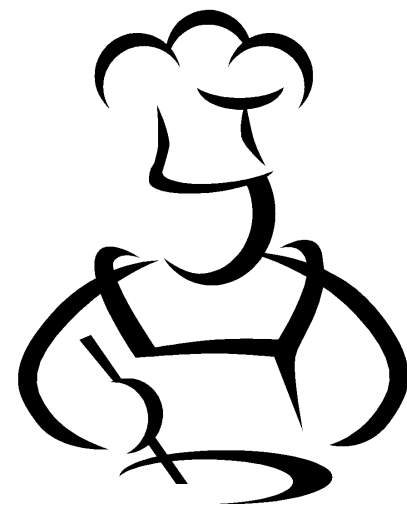
Яйцо куриное - 2 шт.

сахарная пудра – 60г.

апельсиновый сок - 100 мл

апельсиновый ликер – 80г

савоярди - 150г.



Технология приготовления

- Отделить белки от желтков
- Сахарную пудру смешать с желтками. Добавить маскарпоне и хорошо размешать. Взбить белки в крепкую пену. Белки по ложкам добавлять в крем и осторожно перемешать.
- Клубнику вымыть, очистить от плодоножек, отобрать несколько красивых ягод и отложить в сторону. Остальную клубнику нарезать кубиками.
- Соединить апельсиновый сок и ликер

- На дно формы выложить немного крема. Половину савоярди окунуть в смесь апельсинового сока и ликера и выложить слоем в форму. Сверху положить клубнику, а на нее половину крема.
- На крем положить еще слой савоярди, пропитанных соком с ликером. Сверху покрыть кремом. Тирамису накрыть и поставить на 5 часов в холодильник.
- Перед подачей украсить ломтиками клубники.



Банановый Тирамису

Ингредиенты

яйцо (желток) - 3 шт.

белое вино Марсала - 75 мл

сахарная пудра - 25г

маскапоне - 250г

савоярди- 20 шт.


черный кофе - 3 ст.л.

банан - 2 шт.

шоколад - 50г

какао - по вкусу.



- 
- Взбить яичный желток, половину Марсалы, сахарную пудру и маскарпоне. Затем перемешать оставшееся вино с кофе, окунуть в него печенье.
 - Проложить дно формы слоем печенья, затем слоем смеси с маскарпоне, бананами и посыпать тертым шоколадом. Повторить слои, пока не будут использованы все ингредиенты. Сверху посыпать какао.



Тирамису с черешней

Ингредиенты

маскарпоне - 500г

сахар - 2 ст.л.

Стручок ванили - 1 шт.

вишневый ликер - 1 ст.л.

черешня - 250г

савоярди- 16 шт.

какао (порошок) - 2 ст.л.

вишня (с плодоножкой для украшения) - 3-4 шт.



- Маскарпоне, сахарный песок, ванильные семена и ликер взбить до образования воздушного крема. Черешню вымыть, откинуть на дуршлаг удалить плодоножки и вынуть косточки. Поставить в 4 высоких десертных стакана по 4 бисквита и наполнить их поочередно кремом и черешней. Закончить слоем крема. Накрыть тирамису крышкой и поставить на ночь в холодильник.
- Незадолго перед тем как подавать на стол, вынуть из холодильника и посыпать толстым слоем какао. Вымыть вишню с плодоножками, осторожно обсушить и украсить ею тирамису.



Торт трехслойный «Тирамису»

Ингредиенты

яйцо - 6 шт.

сахар - 6 ст.л.

сыр маскарпоне - 750г

ром(вино) - 6 ст.л.

крепкий кофе - 1.4 л

готовый бисквит - 3 круглых коржа

какао-порошок - 3 ст.л.



- Отделить желтки от белков. Взбить желтки с сахаром до пены, при постоянном помешивании добавить сыр и ром. Белки взбить в крепкую пену и, аккуратно помешивая, добавить к смеси.
- Быстро окунуть бисквит в охлажденный кофе, вынуть его и положить стекать на решетку.
- Положить бисквитный корж на дно формы, покрыть его частью крема, на него положить следующий корж и снова крем, затем третий корж и слой крема. Накрыть пленкой и на 3 часа поставить в холодильник. Перед подачей на стол посыпать какао-порошком и украсить по желанию.



Требования к качеству

- На поверхности нет заветренной корочки крема
- Палочки савоярди хорошо пропитались, стали мягкими. Не хрустят.
- Десерт обладает приятным запахом использованных ароматизаторов (вино\коньяк, сироп, кофе, какао-порошок)

- Крем не жидкий, не растекшийся
- На дне формы нет жидкости (от кофе, сиропа)
- Фрукты, и др. отделочные полуфабрикаты сохранили свою форму, цвет.



Хранить не более 2-3 ч

