



# THE ORIGINAL TIRAMISÙ

👤 Livello intermedio

Ricetta per preparare una vaschetta di gelato al Tiramisù. Questa ricetta prevede la preparazione della BASE BIANCA PASSION SA DOUBLE, [scopri qui](#) come realizzarla.



**RICETTA CREATA DA:**

Emanuele Arceci  
Gelatiere

## BAGNA AL CAFFÈ

Acqua

[Joypaste Tiramisù](#)

Saccarosio

500g

200g

300g

- Miscelare in una ciotola Acqua, zucchero e Joypaste Tiramisù
- Scadare leggermente la miscela prima del mescolamento
- Questo composto al gusto Tiramisù è ideale per bagnare il Pan di Spagna
- Una volta utilizzato è consigliato mantenere il prodotto in frigo a +4°C

## PREPARAZIONE

Base Bianca Passion SA Double

Latte Intero

Tuorlo Pastorizzato

Mascarpone

[Joypaste Crema Pasticcera](#)

[Joygelato Mascarpone](#)

Saccarosio

Pan di Spagna al Cacao

[Joycream Caffè Biscotto](#)

500g

300g

20g

50g

25g

30g

75g

qb

qb

- Mixare in una caraffa la Base Bianca Passion SA Double ([scopri qui](#) come realizzarla) e il resto degli ingredienti. Lasciar a riposo per 30 minuti circa
- Versare nel Mantecatore e variegare in mezzo con JOYCREAM CAFFÈ' BISCOTTO 5 e PAN DI SPAGNA bagnato al Caffè
- Completare la vaschetta estraendo tutto il gelato all'interno del mantecatore restituendo la forma desiderata. Abbattere 2-3 min circa

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## DECORAZIONE

Joycream Caffè Biscotto

Pan di spagna

Wafer alla Nocciola

Happykao

qb

qb

qb

qb

- Decorare la parte superiore con Joycream Caffè Biscotto e pan di spagna bagnato al Caffè
- Decorare a piacere con dei Wafer gusto nocciola. Riporre in abbattitore per altri 2 minuti circa
- Spolvera in uscita con Happycao