



# WORKSHOP DOLCE COM ZÉ BARATTINO

---

## TIRAMISÚ CLÁSSICO

*Harmonização: Castelo di Querceto Vin Santo*

### INGREDIENTES

- 1Kg – Mascarpone Brescia
- 1Kg – Mascarpone Giovanni Colombo
- 70g – Creme de leite
- 615g – Açúcar glace
- 408g – Gemas pasteurizadas
- 38g – Vinho Marsala
- 600g – Café em pó
- 30g – Amarula
- Cacau em pó Callebau
- Placa de Genoise

### MODO DE PREPARO

1. Misturar os Mascarpones com o creme de leite e reservas na geladeira.
2. Bater as gemas e o açúcar na batedeira por aproximadamente 20 minutos ou até que a massa esteja bem volumosa.
3. Passado este tempo adicionar o vinho Marsala e bater por mais 10 minutos.
4. Misturar em 3 partes as gemas sobre o mascarpone, delicadamente com um pão duro
5. Deixar o creme repousar na geladeira por 24h.
6. Cortar a placa de genoise conforme o tamanho desejado.
7. Misturar o café frio com o amarula.
8. Para a montagem, passar o bolo rapidamente no café e dispor na forma desejada.
9. Colocar um pouco de creme e polvilhar com cacau em pó.
10. Fazer várias camadas até a altura desejada.
11. Antes de servir deixar na geladeira por 12h.