

# Tiramisú con Levadura

Tiempo de preparación: 180 Min



## Ingredientes

**Azúcar:** 140 Gramos

**Harina 0000:** 750 Gramos

**LECHE ENTERA:** 150 Gramos

**Mantequilla:** 500 Gramos

**Sal:** 20 Gramos

**Harina 000:** 250 Gramos

**Huevos:** 450 Gramos

**Levadura:** 40 Gramos

**Masa fermentada:** 300 Gramos

## Crema Tiramisú

**Vainilla:** c/n A gusto

**Amareto:** 40 c.c.

**Crema líquida:** 170 Gramos

**Queso mascarpone:** 480 Gramos

**Chocolate cobertura Blanca:** 360 Gramos

**Crema Batida:** 360 Gramos

## Crumble de Chocolate

**Azúcar:** 300 Gramos

**Cacao en Polvo:** 60 Gramos

**Mantequilla:** 210 Gramos

**Harina:** 150 Gramos

**Polvo de Almendras:** 120 Gramos

## Preparación de la Receta

### Masa

- Mezclar las harinas, la sal y el azúcar en el bowl de la batidora y con la ayuda del gancho empezar a mezclar,
- Agregar la masa fermentada, la **levadura** y la leche, en primera velocidad ir amasando y agregar de a poco los huevos.

- Una vez formada la masa incorporar la *mantequilla* cortada en cubitos.
- Amasar hasta que se despegue de los bordes.
- Dejar reposar tapada con un nylon 1 hora a temperatura ambiente
- Desgasificar y llevar a la nevera.

## Cubierta

- *Crumble* de Chocolate
- Colocar en un bowl de batidora la *mantequilla* fría junto con la *harina*, el azúcar, polvo de almendras y el cacao, una vez que se consigue un arenado reservar en la nevera.

## Relleno

- *Crema* Tiramisú
- Llevar a punto hervor la *crema* líquida, en ese momento retirar del fuego y agregar el *chocolate* blanco.
- Dejar reposar un minuto aprox para fundir la cobertura y luego mezclar con la ayuda de una espátula
- Incorporar también el queso mascarpone a temperatura ambiente y el *amaretto*.
- Cuando la mezcla baja de temperatura agregar la *crema* batida con movimientos envolventes
- Colocar en manga y llevar a la nevera.

## Armado y Terminación

- Pesar trozos de 60 gr de masa y realizar bollos
- Estirar discos y colocar sobre placa enmantequillada, pintar con yema y leche y dejar *leudar* por una hora aprox.
- Una vez que duplicó su volumen, colocar la cubierta de *chocolate* y llevar a horno a 170° durante 14 minutos
- Una vez fríos, realizar un corte longitudinal en el centro, embeber con un *almíbar* de *café* y con la ayuda de la manga colocar el relleno
- Tapar y espolvorear con cacao.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tiramisu-con-levadura>