



Pasticceri da aMare

Tiramisù

Per la crema mascarpone

12 uova

400gr+100gr zucchero

1kg mascarpone

Separare le uova in tuorli e albumi. Mettere i tuorli in una bacinella (o planetaria) e montare con 400gr di zucchero a velocità media.

Aggiungere lentamente il mascarpone e fare girare lentamente fino ad ottenere una crema liscia e spumosa.

A parte montare gli albumi a neve con 100gr di zucchero e unirli a tuorli e mascarpone, con l'aiuto di una frusta; la crema è pronta.

Per inzuppare i pavesini

3 confezioni di pavesini

500cl caffè

100cl Varnelli o Meletti

100cl caffè sport borghetti

Prendere i pavesini o i savoiardi e inzupparli nel caffè

corretto,disporli su un contenitore e piacere e stendere uno strato di crema,fare un altro strato di biscotti inzuppati e ancora uno strato di crema. Lasciare riposare in frigo per 2 ore; spolverare con il cacao amaro.

Per completare

50gr cacao amaro

Ciambellone Marchigiano



500gr farina
2 uova
100gr latte
150gr burro o
margarina
110gr zucchero
semolato
2 cucchiaini di Rum (o
qualsiasi liquore)
1/2 busta di lievito
1 busta di vanillina
Q.b. Limone o arancia
Granella di zucchero
per decorare
Il Ciambellone
Marchigiano si
prepara in facilità
ed in poco tempo!
Iniziamo

preriscaldando il forno a 180°C e foderando una placca con un foglio di carta forno, quindi metterla da parte perché ci servirà in seguito.

Versare lo Zucchero ed il Burro all'intero di una ciotola capiente quindi montare gli ingredienti crema utilizzando le fruste elettriche, ci vorranno meno di 3 minuti. Aggiungere le Uova e continuare a sbattere in modo da incorporarle al composto, incorporare anche il Latte ed il Rum. Infine aggiungere la Farina, il Lievito per Dolci, la Vanillina e gli Aromi a Piacere, mescolare tutti gli ingredienti utilizzando

un cucchiaio di legno, dovremmo ottenere una pasta lavorabile. Aiutandosi con una manciata di farina, lavorare la pasta sul piano di lavoro e formare un unico salsicciotto il più possibile uniforme. Adagiarlo sulla placca precedentemente foderata e spennellarlo con un Uovo Sbattuto. Decorarlo a piacere, io ho utilizzato delle Gocce di Cioccolato e dello Zucchero in Granella.

Infornare il Ciambellone Marchigiano a 180°C per circa 50 minuti, alla fine fare la prova stecchino. Il Ciambellone Marchigiano è pronto non ci resta che lasciarlo raffreddare e poi gustarlo insieme ad un buon caffè!

Zabaione

90gr tuorli

25gr zucchero

75gr marsala

1 cucchiaio di fecola

Cuocere il marsala con metà dose di zucchero, fino a raggiungere 35° gradi.

Sbattere i tuorli col restante zucchero e la fecola. Poi aggiungere un goccio del marsala cotto e girare aggiungendo il resto e mescolare. Poi mettere a cuocere a bagnomaria finché non si vede che il composto sia diventato cremoso.

Infine mettere il recipiente dove c'è la crema in una zuppiera con acqua e ghiaccio per freddarlo subito e mescolare con un cucchiaio.

San Benedetto del Tronto, 2018-01-10 – Continua la collaborazione tra l'[Agenzia di Consulenza e Comunicazione Press Too](#) e l'[Istituto Alberghiero Ipssar di San Benedetto del Tronto](#) con un progetto di pre Alternanza Scuola-Lavoro. La Press Too mette a disposizione dell'Istituto uno spazio

dedicato [Alternanza Scuola Lavoro](#) sulle testate giornalistiche [Il Mascalzone](#) e [Il Marcuzzo](#) dove saranno pubblicate le attività che studenti ed insegnanti riterranno opportune per far conoscere il loro lavoro con la moderna cultura della comunicazione.