

Tiramisu Pavesini Giallo Zafferano



Tiramisu Pavesini Giallo Zafferano

Quando il termometro segnerà 115° circa, iniziate a lavorare i tuorli con 50 g di zucchero in una ciotola con lo sbattitore elettrico 4, quando saranno chiari e spumosi versate lo sciroppo arrivato a 121° a filo 5, continuando a lavorare con le fruste, fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso e fino a completo raffreddamento 6.

Ricetta Tiramisù alle fragole - La Ricetta di GialloZafferano

ciao francesco, sono una tua vecchia estimatrice, anch'io come tante mi sono sentita spiazzata quando non sono più riuscita a vederti su c vedi che non sono stata la sola poi con un pò di pazienza eccomi .Come sempre fai le cose per bene infatti quando ho bisogno di qualche idea vado a vedere fra le tue creazioni certo è un pò più complicato ma alla fine si trova sempre con tanto affetto ...

La cucina degli Angeli: L' elenco delle mie ricette

P s: questo delizioso finger si può surgelare tranquillamente in maniera separata, (la piadina e il rotolo avvolto nella pellicola). Una volta fatte e raffreddate le piadine e allestito il rotolo surgeliamo il tutto con Fresco per 90 minuti, poi riponiamo in freezer. Trenta minuti prima del servizio allestiamo le piccole piadine come spiego sopra e lasciamole scongelare a temperatura ...

