

Giornata mondiale del Tiramisù



Con la primavera arriva anche la **Giornata mondiale del Tiramisù**. La festa dedicata al dolce italiano più famoso al mondo si celebra infatti proprio il **21 marzo**. Forse questa data non è stata scelta a caso: la gioia con cui la natura rifiorisce è la stessa che ci fa sorridere davanti a una bella porzione di Tiramisù.

Freschezza è la parola d'ordine, oltre ovviamente alla qualità che va a braccetto. I savoiardi devono essere croccanti, il mascarpone denso perché se è troppo morbido o troppo compatto la crema non viene bene. Inoltre bisogna controllare la materia prima anche durante la lavorazione: la crema non deve avere grumi, ed essere perfettamente spalmabile. Il caffè per il tiramisù deve essere rigorosamente fatto con la moka.

Prima di usarlo per bagnare i savoiardi, inoltre, il caffè deve raffreddare.

I savoiardi si bagnano e non si inzuppano.

Ecco i nostri TIRAMISÙ:





