



TIRAMISÙ COOKBOOK 2024

IN COLLABORATION WITH

TIRAMISÙ
ACADEMY

Indice



Contents

INTRODUZIONE-INTRODUCTION

1

PRIMAVERA-SPRING

- Tiramisù Dolce Viaggio p.1
- Tiramisù Sorpresa p.2
- Royal Tiramisù p.3

2

ESTATE-SUMMER

- Ricetta da Chef - Torta Floreale p.4
- Womens' Tiramisù p.5
- Tiramisù Essenziale p.6

3

AUTUNNO-AUTUMN

- Tiramisù Perfetto p.7
- Tiramisù Dalì p.8
- Mandormisù p.9
- Halloween Stregamisù p.10

4

INVERNO-WINTER

- Tiramisù per tutti p.11
- Strudelmisù p.12
- Tiramisù Rosso Amore p.13





Introduzione

Cari amanti del celebre dolce italiano, il tiramisù, siamo lieti di darvi il benvenuto al lancio del nostro **Tiramisù Cookbook 2024!** Questo volume raccoglie con cura le migliori ricette che abbiamo avuto il piacere di assaggiare e selezionare per voi.

Ogni creazione culinaria è stata ispirata dalle stagioni, offrendovi così l'opportunità di gustare il tiramisù in forme sempre nuove e sorprendenti.

Dedichiamo un saluto a Ale Gambini aka A Queen in the Kitchen che ci ha deliziato con la sua dolcezza, il suo sorriso e la competenza e che ricorderemo anche attraverso le sue ricette.

Il tiramisù va oltre essere soltanto un dolce; è il simbolo per eccellenza del Made in Italy e incarna la memoria dei momenti gioiosi con coloro che amiamo.

Condividendo con voi la nostra passione per questa prelibatezza, desideriamo aggiungere dolcezza e un tocco di indimenticabile alle vostre esperienze culinarie.

Siamo convinti che all'interno del nostro Tiramisù Cookbook 2024 troverete la ricetta perfetta per voi.

Vi invitiamo a divertirvi sperimentando nuovi accostamenti di ingredienti e a creare autentici capolavori golosi.

Buon divertimento!



Francesco Redi, founder and CEO, Tiramisù World Cup

Introduction

Dear lovers of the famous Italian dessert, tiramisu, we are pleased to welcome you to the launch of our **Tiramisu Cookbook 2024!**

This volume carefully gathers the best recipes we have had the pleasure to taste and select for you.

Each culinary creation has been inspired by the seasons, thus offering you the opportunity to enjoy tiramisu in ever new and surprising forms.

We dedicate a greeting to Ale Gambini aka A Queen in the Kitchen, who has delighted us with her sweetness, her smile, and her expertise, and whom we will also remember through her recipes. Tiramisu goes beyond being just a dessert; it is the quintessential symbol of Made in Italy and embodies the memories of joyful moments with those we love.

By sharing our passion for this delicacy with you, we aim to add sweetness and an unforgettable touch to your culinary experiences.

We are confident that within our Tiramisu Cookbook 2024, you will find the perfect recipe for you.

We invite you to have fun experimenting with new ingredient combinations and creating authentic culinary masterpieces.

Enjoy!



in collaboration with



TREVISO, 10-13 OCTOBER



Chi sarà il prossimo
Campione del Mondo
di Tiramisù?

CLICCA
QUI!



Who is gonna be the next
World Champion
of Tiramisù?

CLICK
HERE!



in collaboration with



Primavera - Spring

TIRAMISÙ DOLCE VIAGGIO

INGREDIENTI

250g di mascarpone
50g di tuorlo
53g di zucchero
6 biscotti savoiardi
Caffè q.b.
Cacao amaro q.b.



INGREDIENTS

250g of mascarpone
50g of yolk
53g of sugar
6 ladyfingers
Coffee to taste
Bitter cocoa to taste

PROCEDIMENTO

Sbatti lo zucchero e il tuorlo d'uovo in un mixer finché non raddoppia di volume e diventa una crema leggera e setosa. Aggiungi il mascarpone (freddo) alla crema. Lavora con un mixer elettrico fino a ottenere una crema liscia e compatta. Metti da parte la crema, in una sac à poche con un beccuccio a scelta. Inumidisci i savoiardi nel caffè (non zuccherato), senza bagnarli troppo. Ritaglia quindi i biscotti con un coppapasta rettangolare o con una forma a scelta. Inizia la composizione con uno strato di biscotti, uno strato abbondante di crema, ancora uno strato di biscotti e finisci con la crema rimanente. Togli il coppapasta, completa con il cacao in polvere e servi. Buon appetito!

DIRECTIONS

Beat the sugar and the egg yolk in a mixer until it doubles in volume and becomes a light, silky cream. Add the (cold) mascarpone to the cream. Process with an electric mixer until the cream is smooth and compact. Set aside in a pastry bag with a nozzle of your choice. Moisten the ladyfingers in the (unsweetened) coffee, without wetting them too much. Then cut out the biscuits with a rectangular pastry cutter or a pastry cutter of your choice. Start the composition with a layer of biscuits, a generous layer of cream, another layer of biscuits and finish with the remaining cream. Remove the pastry cutter, top with cocoa powder and serve. Enjoy!

Di Patricia Guerra,
Campionessa del Mondo di Tiramisù 2023



By Patricia Guerra,
Tiramisù World Champion 2023

Primavera - Spring

TIRAMISÙ SORPRESA

INGREDIENTI

250g di mascarpone
52g di tuorlo
57g di zucchero
14 savoiardi
200ml di caffè senza zucchero
Cacao amaro in polvere q.b.
200g di dulce de leche
Latte caldo
Cocco laminato tostato



PROCEDIMENTO

Prepara il caffè e mettilo in un recipiente, senza zuccherare.

Immergi per un secondo entrambi i lati dei savoiardi, fai sgocciolare il caffè in eccesso e mettili da parte.

Sbatti i tuorli con lo zucchero per circa 4-5 minuti, fino a ottenere un composto spumoso.

Aggiungi il mascarpone e sbatti ancora per 3 minuti, fino a ottenere una consistenza compatta e stabile, senza cristalli di zucchero.

Raccoglila in una sac à poche.

Ammorbidisci il dulce de leche con un goccio di latte caldo ottenendo una crema e inseriscila in una sac à poche, con bocchetta liscia.

Disponi 7 savoiardi su un vassoio.

Coprili con la crema di dulce de leche, a spuntoni, quindi copri con la crema al mascarpone, andando sopra gli spuntoni e poi anche in mezzo, creando uno strato uniforme.

Adagia un altro strato di savoiardi e ripeti l'operazione con le creme.

Lascia riposare in frigo per almeno 3 ore.

Tosta le lamelle di cocco in una padella, finché i bordi non diventano leggermente dorati.

Cospargi il tiramisù con il cacao in polvere e completalo con le scaglie di cocco.

INGREDIENTS

250g of mascarpone
52g of yolk
57g of sugar
14 ladyfingers
200ml of coffee
Bitter cocoa to taste
200g of dulce de leche
Hot milk
Toasted shredded coconut

DIRECTIONS

Prepare the coffee and place it in a container, without sweetening it.

Dip both sides of the ladyfingers for a second, let the excess coffee drip and set them aside.

Whisk the egg yolks with the sugar for about 4-5 minutes, until you get a frothy mixture.

Add the mascarpone and whisk again for 3 minutes, until you get a compact and stable consistency, without sugar crystals.

Transfer it into a pastry bag. Soften the dulce de leche with a splash of warm milk, obtaining a cream, and place it in another pastry bag with a smooth tip.

Arrange 7 ladyfingers on a tray.

Cover them with the dulce de leche cream in dollops, then cover with the mascarpone cream, going over the dollops and then also in between, creating a uniform layer.

Place another layer of ladyfingers and repeat the process with the creams.

Let it rest in the fridge for at least 3 hours.

Toast the coconut flakes in a pan until the edges become slightly golden.

Dust the tiramisù with cocoa powder and finish it off with the coconut flakes.

Di Cielo Fitipaldi,
Vicecampionessa e Star alla
Tiramisù World Cup 2023



By Cielo Fitipaldi,
Vice World Champion and Star of
Tiramisù World Cup 2023

Tributo a - Tribute to Ale Gambini

ROYAL TIRAMISÙ

INGREDIENTI

250g di mascarpone
2 uova fresche
3 cucchiari di zucchero semolato
Savoiard q.b.
Cacao amaro in polvere q.b.
250ml di acqua
2 cucchiaini di Té nero Assam o Ceylon
1 cucchiaino di boccioli di rosa essiccati
oro alimentare per guarnire q.b.

PROCEDIMENTO

Comincia preparando il tè. Porta ad ebollizione l'acqua e, raggiunta la temperatura, spegni il fuoco e aggiungi il tè nero, i boccioli di rose e lascia in infusione per 5 minuti. Successivamente filtra e lascia raffreddare.

A questo punto inizia a preparare la crema: separa i tuorli dagli albumi e monta questi ultimi a neve fermissima. In un'altra ciotola invece monta i tuorli con lo zucchero fino a quanto il composto non otterrà un colore giallo pallido. Aggiungi quindi il mascarpone ed amalgama il tutto.

Una volta terminato, puoi passare ad incorporare delicatamente gli albumi montati alla crema di mascarpone.

Disponi quindi i savoiardi bagnati nel tè in modo da ricoprire generosamente il fondo di bicchieri da cocktail.

Versa la crema fino all'orlo del bicchiere e livella armoniosamente con una spatola.

Lascia riposare in frigorifero per almeno due ore. Servi il tiramisù guarnito con boccioli di rose essiccati e oro alimentare!



INGREDIENTS

250g of mascarpone
2 fresh eggs
3 tablespoons of caster sugar
Ladyfingers as needed
Bitter cocoa to taste
250ml of water
2 teaspoons of black Tea Assam or Ceylon
1 teaspoon of dried rosebuds
Edible gold for decoration

DIRECTIONS

Start by preparing the tea by boiling some water.

Turn off the heat and add the black tea, rosebuds and leave to infuse for 5 minutes. Then strain and leave to cool.

At this point, start preparing the cream: separate the egg yolks from the egg whites and whip the latter until stiff.

In another bowl, beat the yolks with the sugar until the mixture is pale yellow.

Then add the mascarpone cheese and mix everything together.

Once this is done, you can move on to gently incorporating the whipped egg whites into the mascarpone cream.

Arrange the ladyfingers soaked in tea so that they generously cover the bottom of cocktail glasses.

Fill the glass to the brim with mascarpone cream and level with a spatula.

Leave to rest in the fridge for at least two hours.

Serve the tiramisù garnished with dried rosebuds and edible gold!

Di Ale Gambini,
alias "A Queen in the Kitchen"
Fondatrice del Tiramisù Club California



By Ale Gambini,
alias "A Queen in the Kitchen"
Founder of Tiramisù Club California

RICETTA DA CHEF

TORTA PRIMAVERA

INGREDIENTI

Per il Pan di Spagna

4 uova
140g di zucchero
45g di fecola di patate
45g di farina 00
1 bustina di vanillina
1/2 cucchiaino di lievito vanigliato
Crema al tiramisù a piacere

Per la decorazione:

Spugna da fiorista
Fiori di campo e roseline di medie dimensioni q.b.



INGREDIENTS

For the Sponge Cake

4 eggs
140g of sugar
45g of potato starch
45g of 00 flour
1 sachet of vanillin
1/2 tablespoon of vanilla baking powder
Tiramisù cream to taste

For decoration:

Florist's foam
Wild flowers and medium-sized roses to taste

PROCEDIMENTO

Per la base di fiori:

Disponi i fiori su una spugna per fiori ben bagnata, la torta andrà poi rialzata rispetto alla spugna per evitare che queste si tocchino.

Per preparare il Pan di Spagna

Separa i tuorli dagli albumi e monta questi ultimi a neve con un pizzico di sale, finché otterrai un composto ben fermo. A parte lavora i tuorli con lo zucchero per una decina di minuti, forma una crema areata a cui dovrai aggiungere gli ingredienti secchi precedentemente setacciati. Aggiungli gli albumi montati a neve per ottenere un composto omogeneo. Trasferiscilo su una teglia dai bordi bassi foderata con carta da forno (o in silicone) e livella la superficie. Fai cuocere in forno preriscaldato a 220°C per circa 6-7 minuti. Non cuocere troppo la pasta biscotto poiché si seccerà e perderà la sua caratteristica morbidezza ed elasticità. Elimina la carta forno usata per la cottura, crea un rotolo quando è ancora calda e coprila con un canovaccio asciutto. Passati circa 20 minuti farcisci il pan di Spagna con la crema che preparerai usando la tua ricetta preferita di tiramisù. A questo punto avvolgila e mettila in frigorifero per almeno un paio d'ore. Taglia i bordi in modo da raddrizzarli.

Sforna i pan di Spagna (di dimensioni e quantità diverse in base al numero di commensali) lasciali raffreddare. Taglia in tre parti il pan di Spagna sottostante ed in due quello sovrastante ed una volta bagnato con del caffè o del liquore o ancora con del succo (tutto dipenderà dal gusto di tiramisù che deciderete di fare) farciscilo con la crema di tiramisù che preferisci. Basterà poi guarnirlo con fiori e frutta e magari qualche pallina e lingua di cioccolato ed il gioco è fatto!

Di Simona Ferretti,
Founder Lasagna Tiramisù,
vincitrice del Benelux Enterprise Awards 2022
e Socia della Tiramisù Academy



DIRECTIONS

To prepare the flowers base:

Arrange the flowers on a well-soaked floral sponge, ensuring that the cake is elevated above the sponge to prevent direct contact.

To prepare the Sponge Cake

Separate the egg yolks from the egg whites and beat the latter until stiff with a pinch of salt. Separately beat the egg yolks with the sugar for about ten minutes to form an aerated cream to which you will have to add the previously sieved dry ingredients. Add the beaten egg whites to obtain a homogeneous mixture. Transfer to a low-sided baking tray lined with baking paper (or silicone) and level the surface. Bake in a preheated oven at 220°C for about 6-7 minutes. Do not overcook the biscuit dough as it will dry out and lose its characteristic softness and elasticity. Remove the baking paper used for baking, create a roll while still hot and cover with a dry tea towel. After about 20 minutes, fill the sponge cake with the cream that you will prepare using your favourite tiramisù recipe. Now wrap it and place it in the refrigerator for at least a couple of hours. Cut the edges to straighten them.

Bake the sponge cakes (in different sizes and quantities depending on the number of diners) and let them cool. Slice the bottom sponge cake into three layers and the top one into two. Once moistened with coffee, liquor, or juice (depending on the tiramisù flavor you decide to make), fill it with your preferred tiramisù cream. Finally, decorate it with flowers and fruit, maybe some chocolate balls and chocolate curls, and you're done!

By Simona Ferretti,
Founder Lasagna Tiramisù,
winner of Benelux Enterprise Awards 2022
and Member of the Tiramisù Academy

Estate - Summer

WOMEN'S TIRAMISÙ

INGREDIENTI

250g di mascarpone
33g di tuorlo d'uovo
4 cucchiari di zucchero
Savoardi q.b.
Caffè q.b.
Cacao q.b.



PROCEDIMENTO

Inizia mettendo i tuorli con lo zucchero in una ciotola e sbattili con la frusta fino a che non raddoppiano il volume. Incorpora il mascarpone e monta con le fruste elettriche finché la crema non diventa bella corposa. Inzuppa i savoiardi nel caffè, mettili in un coppapasta e aggiungi la crema. Continua così alternando uno strato di savoiardi e uno di crema. Al termine, spolvera con cacao amaro.

INGREDIENTS

250g of mascarpone
33g of egg yolk
4 tablespoons of sugar
Ladyfingers as needed
Coffee as needed
Cocoa as needed

DIRECTIONS

Start by placing the egg yolks and sugar in a bowl and whisk until they double in volume. Incorporate the mascarpone and whip with electric whips until stiff. Proceed by soaking the ladyfingers in coffee, place them in a pastry cutter and add the cream. Continue with the layers, alternating between a layer of ladyfingers and a layer of cream. Finally, sprinkle with cocoa powder.

Di Elisabetta Zanette,
Star Finalista alla
Tiramisù World Cup 2023



By Elisabetta Zanette
Star Finalist at
Tiramisù World Cup 2023

Estate - Summer

TIRAMISÙ ESSENZIALE

INGREDIENTI

250g di mascarpone
32g di tuorli d'uovo
2,5 cucchiaini di zucchero
Pavesini q.b.
4-5 foglie di basilico
Scorza di 1 limone grosso
1 barretta di cioccolato
all'arancio e mandorle



INGREDIENTS

250g of mascarpone
32g of egg yolk
2,5 tablespoons of sugar
Pavesini to taste
4-5 basil leaves
Rind of 1 large lemon
1 chocolate bar with orange and almonds

PROCEDIMENTO

Partiamo dalla decorazione: fondi 5 pezzi di cioccolato al microonde per circa due minuti (in base alla potenza del microonde).

Stendilo su un pezzo di multibolle, schiaccialo con un pezzo di carta da forno e mettilo in freezer.

Frulla lo zucchero con le foglie di basilico e le scorze di limone grattugiato.

Sbatti il tuorlo d'uovo con il composto di zucchero.

Aggiungi il mascarpone e amalgama il tutto con lo sbattitore.

In base al coppapasta a disposizione, chiudi "a panino" due Pavesini con uno strato sottile di crema (a piacimento, possono essere anche singoli).

Inzuppa i Pavesini nel caffè e inizia a posizionarli nel coppapasta.

Aggiungi uno strato di crema, una grattugiata di limone e pezzetti di cioccolato tagliato grossolanamente, e procedi così fino al raggiungimento della cima.

Finisci con una spruzzata di cacao.

Arricchisci il tutto con qualche pezzo di cioccolato preso dallo stampo precedentemente messo in freezer e un paio di foglioline di menta.

DIRECTIONS

Let's start with the decoration: melt 5 pieces of chocolate in the microwave for about two minutes (depending on microwave power).

Spread it on a piece of bubblewrap, crush it with a piece of baking paper and place it in the freezer. Whisk the sugar with the basil leaves and grated lemon peel.

Beat the egg yolk with the sugar mixture.

Add the mascarpone and whisk together.

Depending on the pastry cutter at your disposal, seal two Pavesini with a thin layer of cream (they can also be individual if you wish).

Soak the Pavesini in coffee and start placing them in the pastry case.

Add a layer of cream, a grating of lemon and coarsely chopped chocolate pieces, and proceed like this until you reach the top.

Finish with a sprinkle of cocoa.

Enrich the whole with a few pieces of chocolate taken from the mould previously placed in the freezer and a couple of mint leaves.

Di Vanessa Orso,
Star Finalista alla
Tiramisù World Cup 2023 e
Vincitrice del Premio "La Cucina Italiana"



By Vanessa Orso,
Star Finalist at
Tiramisù World Cup 2023
Winner of the "La Cucina Italiana" Award

SEI UN SOSTENITORE DEL TIRAMISÙ?

SCOPRI COME ASSOCIARTI ALLA...



TIRAMISÙ ACADEMY!



TIRAMISÙ
ACADEMY



Clicca qui!

TIRAMISÙ
ACADEMY



Click here!

ARE YOU A TIRAMISÙ SUPPORTER?

DISCOVER HOW TO JOIN THE...



TIRAMISÙ ACADEMY!



in collaboration with



Autunno - Autumn

TIRAMISÙ PERFETTO

INGREDIENTI

250g di mascarpone
3 tuorli d'uovo
3 cucchiaini di zucchero semolato
Savoardi q.b.
Caffè q.b.
Cacao amaro q.b.



PROCEDIMENTO

Monta i tuorli con lo zucchero.
Dopo aver ottenuto una crema compatta aggiungi il mascarpone e mescola bene.
Stendi il composto sui savoiardi imbevuti di caffè, aggiungendo sul composto una spolverata di cacao amaro.
Ripeti l'operazione per un altro strato.
Lascia riposare in frigo per alcune ore prima di servire.



INGREDIENTS

250g of mascarpone
3 egg yolks
3 tablespoons of caster sugar
Ladyfingers to taste
Coffee to taste
Bitter cocoa to taste

DIRECTIONS

Whisk the egg yolks with the sugar until you obtain a compact cream.
Add mascarpone and mix well.
Spread the mixture over the ladyfingers soaked in coffee, adding a dusting of bitter cocoa on top.
Repeat the process for another layer. Let it rest in the fridge for several hours before serving.

Di Stefano Storti,
Star Finalista alla
Tiramisù World Cup 2023



By Stefano Storti,
Star Finalist at
Tiramisù World Cup 2023

Autunno - Autumn

TIRAMISÙ DALÍ

INGREDIENTI

250g di mascarpone
54g di tuorlo d'uovo
69g di zucchero
Savoiardì q.b.
Caffè q.b.
Cacao q.b.
Cannella
Cioccolato fondente
Confettura di pere cotogne



PROCEDIMENTO

Prepara la base di savoiardi bagnati con caffè amaro.
Disponi la confettura di pere cotogne sui savoiardi.
Prepara la crema al mascarpone montando zucchero e tuorlo fino a rendere tutto spumoso.
Successivamente aggiungi il mascarpone fino ad ottenere un composto corposo.
Con la sac à poche, copri la confettura con la crema e spolvera con cannella.
Procedi con un altro strato di savoiardi imbevuti di caffè e copri nuovamente con la crema al mascarpone.
Aggiungi ancora della cannella e cioccolato fondente a scaglie. Completa con una spolverata di cacao amaro e decora a piacere.

Di Mario De Santis,
Campione del Mondo
di Tiramisù Creativo 2023



INGREDIENTS

250g of mascarpone
54g of egg yolk
69g of sugar
Ladyfingers as needed
Coffee as needed
Cocoa as needed
Cinnamon
Dark chocolate
Quince jam

DIRECTIONS

Prepare the base of ladyfingers soaked in bitter coffee.
Arrange the quince jam on the ladyfingers.
Prepare the mascarpone cream by whipping the sugar and yolk until frothy. Then add the mascarpone until the mixture is full-bodied. Using a pastry bag, cover the jam with the cream and sprinkle with cinnamon.
Proceed with another layer of coffee-soaked ladyfingers and cover again with the mascarpone cream.
Add more cinnamon and dark chocolate chips, sprinkle with bitter cocoa and decorate as desired.

By Mario De Santis,
World Champion of
Creative Tiramisù 2023

Autunno - Autumn

MANDORMISÙ

INGREDIENTI

250g di mascarpone
3 uova
120g di zucchero
Savoardi q.b.
Caffè non zuccherato q.b.
Cacao q.b.
Marmellata senza zucchero di mandarini q.b.
50g di mandorle tostate e pelate

PROCEDIMENTO

Preparazione:

Frulla finemente le mandorle precedentemente messe in ammollo (per 2 ore) e asciugale. In un contenitore versa il caffè per farlo raffreddare.

Dividi i tuorli dagli albumi e sbatti le uova con lo zucchero. Inserisci il mascarpone amalgamandolo tutto assieme per ottenere un composto omogeneo.

Dividi la crema in due ciotole e unisci le mandorle all'impasto della prima ciotola e amalgama il contenuto.

Nella crema restante unisci alla crema due cucchiari di marmellata di mandarini.

Impiattamento:

Prendi un piatto ovale e bagna i savoiardi con il caffè.

Aggiungi un primo strato di crema e un secondo di crema con le mandorle.

Bagna il secondo strato di savoiardi e posizionali sopra la crema, aggiungendo sopra lo strato di crema con la composta di mandarini.

Completa con una polverata di cacao.

Buon appetito!

Di Moira Bardini,
Star Finalista alla
Tiramisù World Cup 2018



INGREDIENTS

250g of mascarpone cheese
3 eggs
120g of sugar
Ladyfingers to taste
Unsweetened coffee to taste
Cocoa to taste
Sugar-free mandarin jam to taste
50g roasted and peeled almonds

DIRECTIONS

Preparation:

Finely blend the previously soaked almonds (for 2 hours) and dry them.

Pour the coffee into a container to cool it down. Separate the egg yolks from the whites and beat the eggs with the sugar.

Add the mascarpone, mixing everything together to obtain a homogeneous mixture. Divide the cream into two bowls and combine the almonds with the mixture in the first bowl, mixing the contents.

In the remaining cream, add two tablespoons of mandarin marmalade.

Plating:

Take an oval plate and soak the ladyfingers in the coffee.

Add a first layer of cream and a second layer of cream with almonds.

Soak the second layer of ladyfingers and place them on top of the cream, adding the layer of cream with mandarin compote on top.

Finish with a dusting of cocoa powder.

Enjoy!



By Moira Bardini,
Star Finalist at
Tiramisù World Cup 2018

Autunno - Autumn

HALLOWEEN STREGAMISÙ

INGREDIENTI

54g di tuorlo d'uovo
69g di zucchero
250g di mascarpone
Pasta di mandorle aromatizzata con
Liquore Strega
Savoiard
Caffè
Cacao

Meringa all'italiana

100g di albumi (temperatura ambiente)
200g di zucchero semolato
30 ml di acqua

PROCEDIMENTO

Inizia preparando la meringa all'italiana. In una casseruola unisci lo zucchero e l'acqua, girando di tanto in tanto per farlo sciogliere.

Quando lo sciroppo sarà giunto alla temperatura di 110° inizia a montare gli albumi in una planetaria o con le fruste elettriche.

Quando lo sciroppo avrà raggiunto la temperatura di 121° versalo a filo sugli albumi, continuando a montare fino a completo raffreddamento.

Dovrai ottenere una meringa lucida e bianca.

Prepara ora la base di savoiardi bagnati con caffè amaro, disponi un disco di pasta di mandorle e liquore Strega.

Prepara la crema al mascarpone montando zucchero e tuorlo fino a rendere il tutto spumoso. Successivamente aggiungi il mascarpone fino ad ottenere un composto corposo.

Con la sac a poche copri il disco di pasta con la crema e procedi con un altro strato di savoiardi imbevuti di caffè e copri nuovamente con crema al mascarpone.

Completa poi l'ultimo strato con una meringa all'italiana.

Di Mario De Santis,
Campione del Mondo
di Tiramisù Creativo 2023



INGREDIENTS

54g of egg yolk
69g of sugar
250g of mascarpone cheese
Almond paste flavoured with
Strega liqueur
Savoiard biscuits
Coffee
Cocoa

Italian meringue

100g egg whites (room temperature)
200g caster sugar
30 ml water

DIRECTIONS

Start by preparing the Italian meringue. In a saucepan combine the sugar and water, stirring occasionally to melt it.

When the syrup has reached a temperature of 110°, start whipping the egg whites in a planetary mixer or with electric whips.

When the syrup has reached a temperature of 121°, pour it into the egg whites, continuing to whisk until completely cooled.

You should obtain a shiny, white meringue.

Now prepare the base of ladyfingers soaked in bitter coffee, arrange a disc of almond paste and Strega liqueur.

Prepare the mascarpone cream by whipping the sugar and egg yolk until frothy. Then add the mascarpone until the mixture is full-bodied.

Using a pastry bag, cover the disc of pastry with the cream and proceed with another layer of ladyfingers soaked in coffee and cover again with mascarpone cream.

Then complete the last layer with an Italian meringue.

By Mario De Santis,
World Champion of
Creative Tiramisù 2023



TREVISO, 10-13 OCTOBER



TIRAMISÙ WORLD CUP 2024



VUOI FARE IL GIUDICE?

WOULD YOU LIKE TO BE A JUDGE?

Iscriviti alla newsletter e scopri in anteprima le modalità
per candidarti!

[CLICCA QUI](#) o visita il sito www.tiramisuworldcup.com

Subscribe to the newsletter and discover in advance how to apply!

[CLICK HERE](#) or visit the website www.tiramisuworldcup.com.

Additionally, you could be one of the 3 judges chosen by draw!

In palio 3 posti da GIUDICE!



Inverno

Winter

TIRAMISÙ PER TUTTI

INGREDIENTI

250g di mascarpone
53g di tuorlo
57g di zucchero
12 savoiardi
200ml caffè senza zucchero
Cacao q.b.

PROCEDIMENTO

Metti il caffè in un recipiente e immergi entrambi i lati dei savoiardi per un secondo, rimuovi l'eccesso di caffè e metti da parte.
Sbatti i tuorli d'uovo con lo zucchero per circa 4 minuti fino ad ottenere una consistenza spumosa.
Aggiungi il mascarpone e continua a sbattere fino ad ottenere una consistenza ferma e senza grumi di zucchero.
Disponi 6 savoiardi in una teglia.
Metti la crema in una sac à poche e decora coprendo la superficie dei savoiardi.
Posiziona sopra i restanti savoiardi e ripeti il procedimento per il secondo strato.
Metti in frigorifero per una notte.
Spolvera la superficie del tiramisù con cacao in polvere. Servi.

Di Cielo Fitipaldi,
Vicecampionessa e Star alla
Tiramisù World Cup 2023



INGREDIENTS

250g of mascarpone
53g of egg yolk
57g of sugar
12 ladyfingers
200ml of coffee without sugar
Cocoa as needed

DIRECTIONS

Put the coffee in a container and dip both sides of the ladyfingers for a second, remove the excess coffee and set aside.
Whisk the egg yolks with the sugar for about 4 minutes until obtaining a foamy consistency.
Add the mascarpone and continue beating until obtaining a firm consistency without lumps.
Arrange 6 ladyfingers in a baking dish.
Put the cream in a piping bag and make dots covering the surface of the ladyfingers. Place the remaining ladyfingers on top and repeat the process for the second layer.
Refrigerate overnight.
Dust the surface of the tiramisù with cocoa powder. Serve.

By Cielo Fitipaldi,
Vice World Champion and Star of
Tiramisù World Cup 2023



Inverno

Winter

STRUDELMISÚ

INGREDIENTI

250g di mascarpone
30g di tuorlo
40g di zucchero di canna a velo
Sfogliatine millefoglie
200ml di caffè senza zucchero
Cacao q.b.
1 mela
1 cucchiaio di pinoli
1 cucchiaino di cannella



PROCEDIMENTO

Grattugia in maniera grossolana una mela intera e mettila nel microonde per 10 minuti. Nel frattempo sbatti i tuorli con lo zucchero di canna a velo per 5 minuti fino ad ottenere una consistenza spumosa. Aggiungi il mascarpone montato con frusta a mano. A questo punto estrai dal microonde la mela per farla raffreddare e aggiungi un cucchiaio di zucchero, uno di pinoli e un cucchiaino di cannella. Prendi le millefoglie, tagliale in diagonale e disponile nella parte esterna di un coppapasta rotondo. Come fondo utilizza un paio di sfogliatine sbriciolate inzuppate nel caffè amaro. Metti la crema in una sac à poche e crea uno strato di crema sopra la base di sfoglia. Spolvera con abbondante cacao e aggiungi lo strato della purea di mele fatta in precedenza. Decora con uno strato finale di crema e con una spolverata di cannella. Guarnisci con 3 fettine di mele sottilissime al centro.

Di Fabio Dall'Acqua,
Vicecampione e Star alla
Tiramisù World Cup 2023



INGREDIENTS

250g of mascarpone
30g of egg yolk
40g of powdered cane sugar
Sfogliatine millefoglie
200ml of coffee without sugar
Cocoa as needed
1 apple
1 tablespoon of pine nuts
1 teaspoon of cinnamon

DIRECTIONS

Grate a whole apple coarsely and place it in the microwave for 10 minutes. Meanwhile, whisk the egg yolks with powdered cane sugar for 5 minutes until obtaining a foamy consistency. Add the mascarpone whipped by hand. Remove the apple from the microwave to let it cool and add a tablespoon of sugar, a tablespoon of pine nuts, and a teaspoon of cinnamon. Take the millefoglie, cut them diagonally, and arrange it on the outer part of a round pastry cutter. Use a couple of crumbled puff pastry sheets soaked in bitter coffee as the base. Put the cream in a piping bag and create a layer of cream on top of the pastry base. Dust generously with cocoa and add the layer of previously made apple puree. Decorate with a final layer of cream and a sprinkle of cinnamon. Garnish with 3 very thin apple slices in the center.

By Fabio Dell'Acqua,
Vice World Champion and Star of
Tiramisù World Cup 2023

Inverno

Winter

TIRAMISÙ ROSSO AMORE

INGREDIENTI

Per il tiramisù:

250g di mascarpone
45g di tuorlo
40g di zucchero
10 savoiardi
Caffè q.b.
Cacao amaro in polvere q.b.

Per la confettura:

4 pomodori maturi
1 peperoncino
50g di zucchero
50g di zucchero di canna
1 cucchiaino di caffè macinato
20 ml di lime
20 ml di limone
1 pizzico di sale
1 pizzico di cardamomo

PROCEDIMENTO

Per la confettura:

Lava ed asciuga il peperoncino. Taglialo a metà nel senso della lunghezza, leva i semi con un cucchiaino e tagliuzzalo delicatamente.

Pela i pomodori, tagliali a metà e leva i semi.

Taglia grossolanamente i pomodori e mettili in una pentola media.

Aggiungi gli altri ingredienti. Aggiungi un pizzico di sale, un pizzico di cardamomo e mescola bene.

Porta il tutto a ebollizione a fuoco medio. A bollitura avvenuta, porta a fuoco lento e fai cuocere per circa 25 minuti con il coperchio socchiuso. Mescola ogni tanto per evitare che il composto si attacchi al fondo della pentola.

Spegni il fuoco e frulla la confettura con un mixer finché non sarà omogenea. Lasciala raffreddare.

Per il tiramisù:

In uno sbattitore elettrico, monta i tuorli e lo zucchero bianco fino a raddoppiarne il volume e ottenere un composto chiaro e cremoso.

Aggiungi il mascarpone (freddissimo) e sbatti il tutto fino a che il composto non sarà fermo e cremoso. Metti la crema in una tasca da pasticciere (beccucci a scelta libera) e tienila da parte.

Immergi i savoiardi nel caffè amaro senza inzupparli troppo e tagliali con un coppapasta rettangolare.

Su un piatto, monta il tiramisù nel coppapasta: uno strato di savoiardi, un generoso strato di crema, uno strato di confettura (fredda), uno strato di savoiardi e un ultimo strato di crema.

Leva il coppapasta, spolverizza con il cacao amaro, servi.

Di Patricia Guerra,
Campionessa del Mondo di Tiramisù 2023

INGREDIENTS

For the tiramisù:

250g of mascarpone
45g of egg yolk
40g of sugar
10 ladyfingers
Coffee without sugar
Bitter cocoa as needed

For the jam:

4 ripe tomatoes
1 chili pepper
50g of sugar
50g of cane sugar
1 teaspoon of ground coffee
20ml of lime juice
20ml of lemon juice
A pinch of salt
A pinch of cardamom

DIRECTIONS

For the jam:

Wash and dry the chili pepper.

Cut it in half lengthwise, remove the seeds with a spoon, and finely chop it.

Peel the tomatoes, cut them in half, and remove the seeds. Coarsely chop the tomatoes and place them in a medium saucepan.

Add the other ingredients. Add a pinch of salt, a pinch of cardamom, and mix well. Bring everything to a boil over medium heat.

Once it boils, reduce the heat to low and let it cook for about 25 minutes with the lid slightly ajar. Stir occasionally to prevent the mixture from sticking to the bottom of the pot.

Turn off the heat and blend the jam with a mixer until smooth. Let it cool.

For the tiramisù:

In an electric mixer, beat the egg yolks and white sugar until doubled in volume and obtain a light and creamy mixture.

Add the (very cold) mascarpone and beat until the mixture is firm and creamy. Put the cream in a pastry bag (with your choice of tip) and set it aside.

Dip the ladyfingers in the bitter coffee without soaking them too much and cut them with a rectangular cookie cutter. On a plate, assemble the tiramisù in the pastry cutter: a layer of ladyfingers, a generous layer of cream, a layer of jam (cold), another layer of ladyfingers, and a final layer of cream.

Remove the cookie cutter, dust with bitter cocoa, and serve.

By Patricia Guerra,
Tiramisù World Champion 2023

TIRAMISÙ COOKBOOK



2024

by



Titolo - Title:

Tiramisù Cookbook 2024

Autore - Author:

Tiramisù World Cup

Anno - Year:

Marzo 2024 - March 2024

Copyrights:

The Independent Tourism Company S.R.L.s.
Viale Trento e Trieste 10A, 31100 Treviso (TV)

info@twissen.com

www.twissen.com

Testi - Texts:

© 2024 Tiramisù World Cup

Fotografie - Photographs:

© 2024 Tiramisù World Cup

Contenuti - Contents

Martina Baldo

Giorgia Sartorato

Sara Marchetti

Organised with

www.tiramisuacademy.org



Follow us here!

