

Il tiramisù: il dolce italiano più conosciuto al mondo

Stando ai nomi più cliccati sul WEB, il tiramisù è il dolce italiano più famoso al mondo, nonostante abbia una storia recente.

Le origini del tiramisù

Tratto da <https://www.accademiadeltiramisu.com/>

Il Tiramisù nasce ufficialmente alle Beccherie ristorante di Treviso nel 1970.

Così la delegazione dell'Accademia Italiana della Cucina ha sancito con un atto di nascita.

“E' nato recentemente, poco più di due lustri or sono, un dessert nella città di Treviso, il 'Tiramesù', che fu proposto per la prima volta nel ristorante 'Alle Beccherie' da un certo cuoco pasticciere di nome Loly Linguanotto che, guarda caso, giungeva da recenti esperienze di lavoro in Germania. Il dolce e il suo nome 'tiramisù', come cibo nutrientissimo e ristoratore, divennero immediatamente popolarissimi e ripresi, con assoluta fedeltà o con qualche variante, non solo nei ristoranti di Treviso e provincia, ma anche in tutto il grande Veneto ed oltre, in tutta Italia. Di per se stesso è in fondo una 'zuppa inglese al caffè', ma non era ancora 'Tiramesù', e bisogna ammettere che il 'nome' ha una sua prestigiosa importanza.”

L'attore, scrittore Giuseppe Maffioli, nella rivista “Vin Veneto: rivista trimestrale di vino, grappa, gastronomia del Veneto” del 1981, storicizza e ufficializza la preparazione del dolce localizzandolo presso il ristorante “Alle Beccherie” di Treviso.

Altre ricerche storiche ci portano al 1983 quando l'enogastronomo Giuseppe Maffioli riporta nel suo libro “La cucina trevigiana” la vera ricetta originale di Treviso: il Tiramisù legittimo delle Beccherie.

Questo dolce prelibato era conosciuto e mangiato in tutte le famiglie della provincia di Treviso e nei ristoranti, locande e trattorie della Marca. I cittadini trevigiani emigrati all'estero sono stati i primi ambasciatori a divulgare nel mondo la ricetta tradizionale di Treviso. Molti trevigiani hanno portato con sé e nella propria valigia questa ricetta antica e preziosa. Alla sua diffusione hanno contribuito (a quanto sosteneva lo scrittore Giovanni Comisso), dapprima il ristorante “Le Beccherie” di Treviso che ha legittimato la ricetta originale, nella seconda metà del Novecento, poi il “Toulà” del trevigiano Alfredo Beltrame

con la sua catena di ristoranti in Italia e all'estero. Questi due ristoranti e altri hanno inserito nei loro menu dei dolci il Tiramisù come specialità della casa e del territorio. ("La cucina della Marca trevigiana" di Renato Zanco 1996).

Il 15 ottobre del 2010 tre membri della delegazione di Treviso dell'Accademia Italiana della Cucina – Istituto culturale della Repubblica – hanno depositato un Atto Notarile (n. 7947 presso il Notaio Lorenzo Ferretto, Treviso) contenente una ricerca sulle modalità di preparazione del "TIRAME SU" con l'intento di salvaguardare le tradizioni gastronomiche del territorio.

Ricordiamo che il 21 marzo si festeggia la giornata mondiale del Tiramisù. Il primo giorno di primavera e giorno del dolce che ti ricarica per la nuova stagione come un ricostituente. Difatti una porzione normale di Tiramisù contiene circa 500 calorie (il 25 % della quantità giornaliera consigliata), con queste percentuali 58% di grassi, 35 % carboidrati, 7 % proteine.

La ricetta originaria

Ingredienti per 6-8 persone

300 g di mascarpone

3 tuorli d'uovo

zucchero (1 cucchiaio e mezzo per tuorlo)

biscotti savoiardi

caffè (lievemente zuccherato)

cacao amaro in polvere

Procedimento

1. Sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero
2. Unire il mascarpone ottenendo una crema morbida
3. Inzuppare i savoiardi con il caffè e disporli in uno strato
4. Ricoprire lo strato di biscotti con la crema e ripetere l'operazione terminando con uno strato di crema
5. Porre in frigorifero per alcune ore
6. Cospargere infine con cacao amaro e servire freddo

Nota. Attualmente in quasi tutte le ricette si aggiungono gli albumi montati o panna montata per rendere più leggero e cremoso il composto.

Mousse tiramisù

di Leonardo di Carlo in *Tradizione in evoluzione*, Chirioti editore

Ingredienti

Acqua	80 g
Zucchero semolato	300 g
Tuorli	250 g
Mascarpone fresco e cremoso	1000 g
Gelatina animale in fogli	6 g
Panna 35% semimontata	400 g

Procedimento

Cuocere lo zucchero con l'acqua a 121 °C, versare sui tuorli in movimenti, montare fino a raffreddamento.

Stemperare il mascarpone con un po' di panna semimontata, quindi unire la montata dei tuorli, la gelatina fusa in una parte di panna ed infine alleggerire con la restante panna.

Tiramisù rivisitato: coppa semifreddo al mascarpone e ganache al cioccolato e caffè

di Luca Montersino in, *Le dolci tentazioni*, Rizzoli

Ingredienti per 8 persone

Per il semifreddo al mascarpone

200 g di base semifreddo (v. vol. p. ...)

130 g di meringa italiana (v. vol. p. ...)

420 g di mascarpone

250 g di panna

Per la ganache al cioccolato e caffè

100 g di tuorli

80 g di zucchero semolato

250 g di panna

200 g di latte intero fresco

275 g di cioccolato fondente al 70%

50 g di caffè espresso

5 g di caffè macinato

Per la finitura

150 g di glassa lucida al cacao (v. vol. p. ...)

150 g di pan di Spagna

100 g di bagna al caffè

20 g di cacao Van Houten

10 g di fave di cacao in granella

Procedimento

1. **Semifreddo al mascarpone.** Unite la base tiramisù al mascarpone mescolando, incorporate delicatamente la meringa italiana e terminate aggiungendo la panna montata. Mettete in una vaschetta in congelatore.
2. **Ganache al cioccolato e caffè.** Montate i tuorli con lo zucchero semolato e la polvere di caffè; portate a bollore la panna con il latte e il caffè espresso, quindi versate sui tuorli sbattuti e cuocete fino a raggiungere 85 °C.
3. Togliete dal fuoco, unite il cioccolato a pezzettini ed emulsionate il tutto con un mixer.
4. **Finitura.** Disponete sul fondo delle coppe un dischetto di pan di Spagna, bagnate con la bagna al caffè e distribuitevi la ganache. Fate rapprendere in frigorifero e, prima di servire, colate in superficie un po' di glassa nera lucida al cacao. Adagiate sopra 4 palline di semifreddo utilizzando il porzionatore per gelato in acciaio bagnato in acqua tiepida, spolverizzate con cacao e fave di cacao in granella. Decorate a piacere.

Tiramisù innovativo leggero

di Igino Massari, in: *Non solo zucchero vol. 1*, Italian Gourmet

Ingredienti

Bagna al caffè¹ q.b.

Savoardi q.b.

Crema tiramisù

tuorli g 400

zucchero g 150

acqua g 40

gelatina in fogli g 20

meringa italiana g 350

mascarpone g 500

panna g 500

Procedimento

Base semifreddo. In una bacinella della planetaria montare i tuorli. Contemporaneamente, in un piccolo tegame, cuocere l'acqua con lo zucchero portandoli a 116 °C. Versare a filo lo zucchero caramello nei tuorli mentre montano.

Gelatina. Incorporare poi a filo la gelatina in fogli precedentemente ammorbidita in acqua fredda e poi sciolta a bagnomaria, sempre continuando a montare.

Confezionamento della crema. Stemperare il mascarpone con il 10% di panna liquida prelevata da quella da montare. Infine, unire la meringa all'italiana, i tuorli montati (base semifreddo), il mascarpone e la panna montata. Amalgamare il tutto molto delicatamente.

Finitura del dolce. Porre i savoiardi uniti e inzuppati sul fondo dell'anello per torte con un giro-torta di acetato a filo raso, versare uno strato di crema mascarpone, sovrapporre altri savoiardi inzuppati, quindi completare l'anello con altra crema al mascarpone

¹ Realizzata mescolando caffè espresso caldo e zucchero in parti uguali e lasciando raffreddare

arrivando alla fine dell'anello. Abbatte, e posizionare nel congelatore. Si completa la torta con dei fili continui di crema mascarpone e una spruzzata di cacao, prima di porla in vetrina.

Riepilogo finitura:

- 1) anello con striscia di acetato
- 2) savoiardi inzuppati
- 3) crema mascarpone
- 4) savoiardi inzuppati
- 5) crema mascarpone fini filo anello
- 6) decorazione con crema mascarpone e cacao

Il tiramisù è diviso in 4

di Davide Malizia

Gelatina al caffè

Caffè espresso	250 g
Zucchero semolato	200 g
Gelatina oro	20 g

Procedimento

Scaldare il caffè e lo zucchero al microonde, quindi aggiungere la gelatina precedentemente reidratata.

Colare in bicchieri all'altezza di 1 cm e abbatte.

Crema tenera al mascarpone

Panna UHT 35% 300 g

Mascarpone 250 g

Meringa italiana 200 g

Procedimento

Incorporare la meringa al mascarpone, poi alleggerire con la panna semimontata.

Altri ingredienti

Salsa al cacao amaro 400 g

Gelato alla vaniglia 600 g

Finitura

Versare nel bicchiere sulla gelatina la crema al mascarpone, completare con salsa al cacao e una pallina di gelati alla vaniglia. È possibile presentare anche il dessert s