

# Yo aprendí, yo enseño



Copa Tiramisú Red Velvet  
por Antonio Moya



15 octubre



17:00 h



tv.masterd.es

#FormaciónEnAbierto  
#SolucionamosTuFuturo

**MD**

ESCUELA DE  
HOSTELERÍA Y TURISMO

master.d<sup>TV</sup>

**MD**

ESCUELA DE  
HOSTELERÍA Y TURISMO

## Copa de Tiramisú RED VELVET

### **Bizcocho**

#### Ingredientes:

- 1 huevo L
- 150 g. de azúcar
- 150 g de harina
- 60 g. de mantequilla
- 120 ml. de leche
- 8 g. de cacao en polvo
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 cucharadita de vinagre
- 1 cucharada de zumo de limón
- ½ cucharadita de bicarbonato
- 1 cucharadita de colorante rojo en pasta

#### Elaboración:

- Mezclamos la leche con la cucharada de zumo de limón para hacer la buttermilk, removemos y dejamos reposar unos 15 minutos.
- Tamizamos el cacao junto con la harina y reservamos.
- Batimos la mantequilla con el azúcar hasta que quede cremosa y blanquecina.
- Añadimos el huevo y batimos hasta que esté totalmente incorporado.
- Agregamos la vainilla y mezclamos.
- Añadir la buttermilk y la mezcla de harina y cacao intercalándolos y batiendo muy suavemente. Empezamos por un tercio de la harina, luego la mitad de la buttermilk, otro tercio de harina, la otra mitad de la buttermilk y, por último, el resto de la harina.
- Mezclamos el bicarbonato con el vinagre y, cuando haga reacción, lo agregamos a la mezcla.
- Por último, ponemos el colorante y mezclamos hasta que esté de un color uniforme.
- Volcamos en un molde encamisado y horneamos a 170°C unos 20/25 minutos, hasta que pinchemos el bizcocho y el palillo salga seco.
- Enfriar en rejilla.

## **Crema de mascarpone**

### **Ingredientes:**

- 500 g. de mascarpone
- 100 g. de azúcar
- 200 ml de nata para montar muy fría
- 3 yemas L

### **Elaboración:**

- Empezamos a montar la nata y, cuando esté a medias, añadir un poquito del azúcar. Continuamos batiendo hasta que esté casi montada.
- En un bol, batimos las yemas con el resto del azúcar hasta que blanqueen.
- Agregamos el mascarpone a las yemas y mezclamos con una espátula hasta que no queden grumos.
- Le añadimos la nata montada y mezclamos con movimientos envolventes.
- Ponemos en una manga y reservamos en el frigorífico.

## **Almíbar**

### **Ingredientes:**

- 200 ml de café
- 100 ml de Amaretto

### **Elaboración:**

- Mezclamos y ponemos en un biberón.

### **Montaje**

- Cortamos el bizcocho en cuadraditos o lo desmigamos.
- Ponemos en una copa o vasito una capa del bizcocho, lo bañamos con el almíbar y cubrimos con una capa de crema.
- Vamos alternando capas hasta llenar la copa.
- Decoramos con fresas.

