



E12088050

## Crema al Tiramisù - cl 50

Le Creme Bottega, morbide e vellutate al palato, presentano un gusto unico che deriva dalla qualità e dalla selezione accurata delle materie prime, dalla tradizione pasticceria italiana e dall'esperienza ormai ultradecennale della nostra azienda. Il Tiramisù è un liquore cremoso, piacevolmente dolce e dalla moderata gradazione alcolica, caratterizzato dall'inconfondibile sapore del noto dessert di origine trevigiana, che viene ovunque apprezzato in Italia e nel mondo.

**Area di Produzione:** Veneto

### Caratteristiche:

Il Tiramisù, considerato il dolce italiano per eccellenza, è nato a Treviso negli anni '70. Nel 1981 il gastronomo Giuseppe Maffioli scriveva su "Vin Veneto", la rivista da lui fondata: «È nato recentemente, poco più di due lustri or sono, un dessert nella città di Treviso, il Tiramisù, che fu proposto per la prima volta nel ristorante Alle Beccherie da un certo cuoco pasticciere di nome Loly Linguanotto». Gli ingredienti, previsti dalla ricetta originale sono mascarpone, uova, zucchero, savoiardi, caffè e cacao in polvere. Occorre montare tuorli d'uovo e zucchero, a cui poi aggiungere il mascarpone. Si inzuppano i savoiardi nel caffè e si alternano con gli strati della crema appena fatta a base di tuorli d'uovo, zucchero e mascarpone, spolverando alla fine con il cacao. Si deve mantenere una certa consistenza e la crema deve rimanere morbida e abbondante, senza farsi assorbire completamente dai savoiardi. Si ritiene che il Tiramisù sia un'evoluzione dello "sbatudin", dolce povero ed energetico a base di tuorlo d'uovo montato con lo zucchero, destinato soprattutto ai bambini, agli anziani e ai convalescenti. Richiama infine la zuppa inglese, le creme bavaresi e i dolci torinesi a base cioccolato, che hanno rappresentato un'indubbia fonte d'ispirazione. Nel corso degli anni il Tiramisù è diventato un grande classico della cucina italiana ed è uno tra i dessert più apprezzati in Italia e nel mondo. Il liquore Tiramisù Bottega viene prodotto con una base di panna delle Alpi e mascarpone di origine italiana, a cui vengono aggiunti tuorlo d'uovo, cacao (origine Santo Domingo), varietà selezionate di caffè arabica (origine Etiopia) ed estratto di savoiardo (gluten free). L'aggiunta di zucchero conferisce un tocco di dolcezza equilibrata al Tiramisù Bottega, e naturalmente l'alcol che – oltre ad essere un conservante naturale – dà il giusto vigore al liquore regalando un gradevole corpo, mantenendo la cremosità e rispondendo esattamente alle caratteristiche gustative del dessert originale. Viene prodotto artigianalmente, senza conservanti.

### Caratteristiche Organolettiche:

**Colore e Aspetto:** Caratteristico della crema del tiramisù, beige chiaro con riflessi giallognoli.

**Olfatto:** Caratterizzato da armonioso equilibrio tra cacao, caffè e savoiardo con sentori di panna, mascarpone e uovo.

**Gusto:** Piacevole, attraente, al palato si esaltano note di cacao, caffè e biscotto accompagnate dal sapore avvolgente e armonico del mascarpone.

### Caratteristiche Chimiche:

**Alcol % vol:** 17%

### Temperatura di Servizio:

**Abbinamenti:** Grazie alla moderata gradazione alcolica, è particolarmente apprezzato se servito freddo a fine pasto per addolcire il palato, arricchire gelati alle creme, guarnire dolci spumosi, panettoni e colombe pasquali o accompagnare la pasticceria secca come biscottini al burro, savoiardi e lingue di gatto. Per esaltare le naturali note di cacao, è possibile servire il Liquore Tiramisù con una spolverata di cacao amaro in polvere. E', inoltre, un ottimo ingrediente per la preparazione di gustosi cocktails a base di Vermouth.

**Da consumare preferibilmente:** Entro 30 mesi.

**Bicchieri Consigliati:** Tumbler.

