

Tiramisú

El **tiramisú** (del italiano *tiramisù*) es un pastel frío que se monta en capas. No existe una receta única de elaboración, sino variantes a partir de una serie de ingredientes base que pueden ser representados por distintos productos.

Índice

[Descripción](#)

[Aspectos históricos](#)

[Véase también](#)

[Referencias](#)

Descripción

Un tiramisú se compone siempre de un ingrediente sólido humedecido en café, sobre el que se superpone (de forma alterna o no) una crema cuya base son huevos batidos con azúcar; se presenta espolvoreado con cacao en polvo.

Partiendo de estos elementos básicos, es posible realizar diferentes versiones del postre utilizando distintos representantes de los mismos y añadiendo otros ingredientes.

- El ingrediente sólido y seco pueden ser galletas, bizcochos, Savoardi, etc.
- Los huevos pueden ser separados en *yemas* y *claras*, batiéndose independientemente (las claras *a punto de nieve*). Hoy en día es muy habitual añadirle a los huevos nata montada o queso fresco.
- El queso que se suele utilizar en el tiramisú es el Mascarpone (por su dulzor y consistencia natosa); no obstante, cualquier queso fresco (sin sabor marcado) que, una vez batido, pueda convertirse en una crema es igualmente indicado.
- Al café (en principio, *café solo*), se le puede añadir ron, Amaretto o algún otro tipo de licor para aromatizarlo y reforzar el sabor.
- Por último, es habitual espolvorear el postre con cacao en polvo para provocar sensación de contraste con el dulce y para reforzar el regusto a café.

Compuesto normalmente a base de capas alternas de bizcocho y crema, se deja asentar durante unas horas en el refrigerador antes de ser servido.

Aspectos históricos

Tiramisú



Tipo Postre

Procedencia Italia

Ingredientes huevo de gallina, cacao en polvo, bizcocho de soletilla, mascarpone y café

El tiramisú es un postre moderno, no tradicional. Tiene su origen en el noreste de Italia, en la región del Véneto (cuya capital es Venecia), en los años cincuenta. Algunas fuentes concretan en los burdeles de la región su localización exacta de creación.¹ Arturo Filippini, presidente de la cadena de restaurantes Toulá, ha admitido: “Había sido efectivamente después de la guerra cuando nos íbamos con amigos a los burdeles de Treviso..., en esos tiempos tenían también cocinero... La *maîtresse*, a los clientes aficionados (pero también a las mujeres) les ofrecía un dulce diciendo con cortesía estas palabras emblemáticas: Anda, toma cariño, que te doy una cosa que "te tira su" ...”

La expresión "te tira su", en lengua véneta (y en la lengua italiana "ti tira su"), podría ser el equivalente en español del "tentempié", pero no tanto a la manera de un aperitivo, pues el tiramisú como dulce es mucho más fortalecedor y de inmediato efecto gracias a la cantidad de glúcidos que incorpora.

En principio, no lleva ni queso Mascarpone ni nata u otras grasas similares, porque todos esos lípidos no hacen más que tener un peso en el estómago y ralentizar la digestión, con el resultado de obtener el efecto contrario, es decir, crear cansancio y somnolencia.

Entre los años setenta, ochenta y noventa, la receta utilizada en el restaurante *Toulá* de Milán utilizaba cinco ingredientes: huevos y azúcar batidos, bizcochos Savoiardi mojados en café expreso y cacao en polvo.

Véase también

-  Libro de cocina de Wikilibros alberga una receta de Tiramisú.

Referencias

1. *L' Italia del gusto svela i suoi segreti* (http://archiviostorico.corriere.it/2000/marzo/30/Italia_de_l_gusto_svela_suoi_co_0_00033011139.shtml), *Corriere della Sera*, 30 de marzo de 2000.

Obtenido de «<https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Tiramisú&oldid=136760828>»

Esta página se editó por última vez el 3 jul 2021 a las 13:03.

El texto está disponible bajo la Licencia Creative Commons Atribución Compartir Igual 3.0; pueden aplicarse cláusulas adicionales. Al usar este sitio, usted acepta nuestros términos de uso y nuestra política de privacidad. Wikipedia® es una marca registrada de la Fundación Wikimedia, Inc., una organización sin ánimo de lucro.