

Tiramisú

Del Recetario

Mtro. en A. N. Alfredo Hernández Cedillo

ahernandezce@uaemex.mx

Origen Toscano. Versión Siglo XVII

En esta versión parece que el Tiramisú apareció en Siena con la visita del entonces Gran Duque de Toscana, Cosimo III de Medici, que era bastante goloso y agradeció este manjar bautizado con el nombre de “Zuppa inglese”, “Zuppa del duca” o “Sopa del Duque” y que se llevó a su vuelta a la corte de Florencia.

Poco a poco la “Zuppa del duca” se hizo famosa y empezó a extenderse para llegar a Treviso y después a Venecia, en donde, se convirtió en el dulce favorito de los cortesanos, porque se le atribuían propiedades excitantes y afrodisíacas. Llegando a ser una costumbre tomar una gran porción antes de cada encuentro amoroso. Esta es la razón por la cual la “Zuppa del duca” cambió su nombre y tomó aquel más alusivo de “Tiramisú” (tira-mi-su, “tírame arriba” o sea, levantar el ánimo).



*Tiramisú**Mtro. en A. N. Alfredo Hernández Cedillo*

Origen Del Veneto. Burdeles.

El tiramisú es un postre moderno, no tradicional. Tiene su origen en la parte Este del Norte de Italia, en la región del Véneto (cuya capital es Venecia) y en los años cincuenta. Algunas fuentes concretan en los burdeles de la región su localización exacta de creación. 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"...”.

En 1968 el tiramisú artesanal de Alfredo Beltrame (maestro de la hostelería veneta y fundador de una cadena de restaurantes con sede en la ciudad de Treviso, en el Véneto) llega oficialmente a la cadena de los restaurantes Toulá. Así fue sacado de la intimidad de los prostíbulos y presentado al exterior para conseguir un gran éxito popular.



© Can Stock Photo - csp11540530

Edad Moderna

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 expresso y cacao en polvo.

Descripción

El tiramisú (del italiano tiramisù) es un postre frío de cuchara 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.

La expresión "te tira su", en lengua veneta (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.

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.

*Tiramisú**Mtro. en A. N. Alfredo Hernández Cedillo*

- El ingrediente sólido y seco pueden ser galletas, bizcochos, Savoiardi, 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 o Amaretto ron 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 frigorífico antes de ser servido.

En resumen, la cocina Italiana es la más globalizada del mundo, con lo cual el **Tiramisú** anda libre por no estar protegido por ninguna marca de fábrica registrada y esto lo podemos comprobar hoy en día con Internet, pero una cosa está clara, que es que sea cual sea la receta, el nombre no cambia e identifica uno de los postres italianos seguramente más conocidos en el mundo. Aunque como hemos comentado parece ser que en su origen no contenía Mascarpone, ni ningún otro ingrediente graso, pues el exceso de grasa no favorecía el efecto de venirse arriba.



Tiramisú

Mtro. en A. N. Alfredo Hernández Cedillo

Receta:

<i>Ingrediente</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Unidad</i>
Yemas	.260	Kg
Claras	.120	Kg
Azúcar	.070	Kg
Azúcar Glass	.140	Kg
Maquilla	.080	Kg
Harina	.070	Kg
Polvo para hornear	.130	Kg
Crema para batir	.200	Lt
Azúcar Glass	.100	Kg
Queso Mascarpone	.500	Kg
Yemas	.150	Kg
Grenetina	.010	Kg
Café Expreso	.050	Kg
Cocoa Negra	.050	Kg

Preparación:

- Batir yemas y claras por separado con el azúcar hasta que duplique su volumen, fundir la mantequilla y reservar, mezclar los secos (harina, azúcar glass y polvo de hornear).
- Una vez listo incorporar a las yemas, las claras, alternando con los secos en tres tantos y la mantequilla fundida tibia, mesclar con movimientos envolventes.
- Extender la mezcla en una charola con papel estrella y hornear a 200°C por 8 a 10 minutos. Reservar.

Tiramisú

Mtro. en A. N. Alfredo Hernández Cedillo

- Trabajar las yemas con el azúcar glass a baño maría hasta que duplique su tamaño, una vez listas incorporar el queso y la grenetina previamente hidratada y fundida, montar la crema para batir e incorporar lo anterior, mezclar y refrigerar.
- Montar al plato bizcocho, café expreso (embeber biscocho), crema, repetir el proceso hasta tener tres pisos, decorar con la cocoa negra.

