



“Тирамису из Тревизо”

Оригинальный и традиционный рецепт



Ингредиенты и порции (на 6-8 человек):

300 г маскарпоне

3 яичных желтка (без яичного белка) или 60 г пастеризованного желтка

сахарная пудра 90 г

печенье савоярди (ледифингерс)

кофе

горький какао-порошок

Приготовление:

- Взбейте яичные желтки с сахаром.
- Добавьте маскарпоне, чтобы получился мягкий крем.
- Замочите печенье савоярди с кофе и расположите их в слой.
- Покройте слой печенья кремом и повторите операцию, заканчивая слоем крема.
- Поместите в холодильник минимум на 10 часов.
- В завершение посыпьте горьким какао и подавайте холодным.

История Тирамису из Тревизо в кратком изложении.

Тирамису стал иконой бренда Made in Italy во всем мире, но его корни уходят в крестьянскую традицию Тревизо с семенем под названием "сбатуин". Этот сбатуин XIX века является предшественником Тирамису, с желтками, взбитыми с сахаром, создавая первоначальную основу для десерта. Бабушки и мамы персонализировали крем разными ингредиентами, такими как кофе, ликер, белое вино, печенье, хлебный мякиш, масло, рикотта и какао, чтобы удовлетворить вкусы семьи. В 1800 году знаменитый гастроном Пеллегрини Артуси упомянул подобный рецепт в своей книге "Наука в кухне и искусство хорошо питаться", демонстрируя, что десерт с похожими характеристиками на Тирамису уже существовал в провинции Тревизо. Со временем Тирамису эволюционировал до традиционного десерта Тревизо с шестью ингредиентами: какао, кофе, маскарпоне, савоярди, желток и сахар, способствуя бренду "made in Italy" этого десерта. По воспоминаниям писателя Джованни Комиссо, его бабушка графиня Джузеппина Тиретта, благородная дама и активная участница итальянского Рисорджименто, была свидетельницей Тирамису в XIX веке в Тревизо, вводя в рецепт савоярди как символ открытия Тревизо и Венето к объединению Италии. Напомним, что савоярди являются представительскими печеньями королевского дома Савойи. Устная традиция также рассказывает о влиянии борделей Тревизо на создание десерта, где он предлагался и потреблялся, и где укрепилось название Тирамису. История Тирамису была скрыта на протяжении десятилетий, но в 70-х годах, во время социальных изменений с культурной революцией 68-го года, была наконец-то раскрыта истинная история. Тирамису официально родился в 1970 году в ресторане Le Veccherie в Тревизо, и Джузеппе Маффиоли, своим свидетельством сначала в журнале "Vin Veneto" в 1981 году, а затем в своей книге "La cucina trevigiana" в 1983 году, засвидетельствовал его как законный Тирамису Le Veccherie. Тревизанцы, эмигрировавшие по всему миру, распространили традиционный рецепт, и в 2010 году Итальянская кулинарная академия зарегистрировала нотариальный акт для защиты гастрономической традиции. В 2012 году была написана первая в мире дипломная работа о Тирамису из Тревизо, а в 2019 году Академия Тирамису признала ресторан Le Veccherie историческим местом для рецепта Тирамису из Тревизо.

www.accademiadeltiramisu.com

facebook: [accademiadeltiramisu](https://www.facebook.com/accademiadeltiramisu)

instagram: [accademiadeltiramisu](https://www.instagram.com/accademiadeltiramisu)