



TIRAMISU



DiSusun : Dra. Sudewi yogha, M.Si

**JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
PRODI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
2010**

PENGERTIAN

- Tiramisù (Tiramesù) adalah kue keju khas Italia dengan taburan bubuk kakao di atasnya. Kue ini merupakan hidangan penutup yang dimakan dengan sendok, sehingga digolongkan ke dalam hidangan "al cucchiaino" ("dengan sendok").

SEJARAH TIRAMISU

Tiramisu pada awalnya disebut Zuppa del duca (Sup bangsawan), karena bentuknya agak encer (campuran Mascorpone cheese dandoble cream serta dilapisi dengan biskuit yang telah dicelupkan kedaam kopi kental. Lalu bangsawan tersebut membawanya ke Florencia. Pada abad XIX, menjadi populer merupakan cikal bakal English Trifle

BAHAN DASAR TIRAMISU

- Mascorpone Cheese
- Cream Cheese
- Whipping Cream (Whipping cream cair)
- Non Dairy Whipping Cream (dari Lemak Nabati)
- Espresso
- Liqur
- Grean Tea
- Sponge Finger
- Gelatin

MACAM-MACAM TIRAMISU



Tiramisu Brownie



Tiramisu Ice Cream



Tiramisu



Tiramisu Succes Secrets

TIPS MEMBUAT TIRAMISU

1. Bahan-bahan baku tiramisu harus dalam keadaan segar, perhatikan tanggal kadaluarsa cream, cream cheese dan Mascarpone
2. Pilih Coklat dan kopi Instan yang bermutu
3. Dinginkan bahan-bahan cream hingga benar-benar dingin
4. Saat pengocokan whipping cream, asal sudah mengental dan agak berat mixer segera dimatikan
5. Simpan tiramisu dalam lemari pendingin