



TIRAMISU'

🏠 Livello base

DOLCE AL CUCCHIAIO

RICETTA MOUSSE AL TIRAMISU'

LILLY TIRAMISU'

latte o acqua - (20-25°C)
panna 35% m.g.

200g
200g
1.000g

Montare la panna, il latte e il LILLY TIRAMISU' in planetaria con frusta, fino ad ottenere una crema montata con consistenza morbida.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire una sac à poche con la mousse al tiramisù e formare un primo strato di circa 1,5 centimetri in una vaschetta monoporzione.

Depositare sulla crema al tiramisù, dei savoiardi o fette di pan di spagna leggermente imbevuti in caffè zuccherato al 10%.

Formare infine un ultimo strato di crema al tiramisù e decorare con una spolverata di HAPPYCAO.

Mettere i dolci in frigorifero per almeno due ore prima di poter essere serviti.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.