

TIRAMISU'

TIRAMISU'

DOLCE AL CUCCHIAIO

RICETTA MOUSSE AL TIRAMISU'

INGREDIENTI

LILLY TIRAMISU

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

PREPARAZIONE

2009 Montare la panna, il latte e il LILLY TIRAMISÚ in planetaria con frusta, fino ad 2009 ottenere una crema montata con consistenza morbida.

1.000g

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.