

## TIRAMISU



Contient du mascarpone.  
Texture ferme et fondante.  
65 portions.

Etui de 490 g (2 sachets de 245 g)

DLUO : 15 mois

### **MISE EN OEUVRE**

Dosage : 1 sachet de 245g pour 1L de crème liquide.

- 1) Verser la crème dans la cuve d'un batteur, puis y incorporer la préparation alsa. Monter au batteur à vitesse moyenne 2 à 4 minutes selon la consistance désirée.
- 2) Imbiber la génoise ou les biscuits cuiller dans le café avant d'en tapisser le fond du plat ou de la verrine. Recouvrir d'une couche du premier mélange. Répéter l'opération en terminant par une couche du premier mélange.
- 3) Saupoudrer de cacao. Réserver au frais 1 heure avant de servir.

### **AVANTAGES**

Facile et rapide à préparer pour un résultat garanti !  
Se personnalise à l'infini : café, fruits rouges, spéculoos, caramel, fruits exotiques ...