Tiramisu au Caramel
34 portions

1. ***TIRAMISU***

   1 sachet(s) de 245 g de **Tiramisu alsa Professionnel**
   1 L de crème liquide U.H.T

   Verser la crème dans la cuve d'un batteur, puis y incorporer la préparation pour Tiramisu alsa Professionnel. Monter au batteur à vitesse moyenne 2 à 4 minutes selon la consistance désirée.

2. ***CRUMBLE***

   Utiliser la préparation pour **Crumble alsa Professionnel** ou les biscuits de votre choix.

3. ***DRESSAGE***

   330 g de **Sauce saveur Caramel alsa Professionnel** (finition comprise)

Tapisser le fond de la verrine d’une couche d’environ 30 g du crumble de votre choix. Recouvrir d’une couche de Tiramisu alsa Professionnel, puis d’une couche de Sauce saveur Caramel alsa Professionnel, avant de terminer par une couche de tiramisu.

4. ***FINITION***

Utiliser la préparation pour **Crumble alsa Professionnel** ou les biscuits de votre choix.

Parsemer de crumble (compter 3 g de crumble par verrine), puis de Sauce saveur Caramel alsa Professionnel. Réserver au frais 1 heure avant de servir.