

## POSTRE CREMOSO DE DOS SABORES



**Chef:** Gianluca Galliera

### Preparación

Para 6 personas

Preparar la crema de tiramisú con pistachos: añadir la leche y la nata al polvo y montar en una amasadora planetaria a la velocidad máxima durante 5 minutos; luego, añadir la pasta de pistachos y amalgamar durante otro minuto. Poner en una manga pastelera de usar y tirar. Verter Ècremosoalcioccolato en un recipiente y amalgamarlo con una batidora de varillas durante 30 segundos. Verter una capa de Ècremosoalcioccolato en la copa de servicio. Añadir una capa de crumble de tarta «sbrisolona». Continuar con la crema de tiramisú con pistachos, otra capa de crumble de tarta «sbrisolona» y completar con otra capa de Ècremosoalcioccolato. Decorar con crumble de tarta «sbrisolona» y un lápiz de chocolate negro. Poner en el frigorífico durante algunas horas antes de servir.

### Ingredientes Menù

25 g Pasta di pistacchio pura (Pasta pura de pistachos) - L30  
400 g Ècremosoalcioccolato - Postre cremoso de chocolate - L71X  
50 g Tiramisù - DP1  
6 Matite di cioccolato fondente (Cigarrillos de chocolate negro) - 7089  
al gusto Preparato in polvere per TORTA SBRISOLONA  
(Preparado en polvo para tarta «sbrisolona») - LR1X

### Ingredientes

125 g leche  
125 g nata fresca