

TIRAMISÙ ALL'ARANCIA



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 6 porzioni

Versare in planetaria il latte, la panna ed il preparato per tiramisù. Miscelare e montare per 5 minuti. Nel frattempo intingere i savoiardi nel succo d'arancia. Con una sac à poche aggiungere la crema al tiramisù sui savoiardi. Ultimare decorando con scorzetta d'arancia grattugiata, un pò di sablage di nocciola e matite di cioccolato.

Ingrédients Menù

90 g. Tiramisù - DP1
q.b. Matite di cioccolato fondente - 7089
q.b. Sablage nocciola - 7086

Ingrédients

18 Savoiardi
180 ml. Panna
180 ml. Latte
q.b. Succo di arancia
q.b. Scorze di arancia