TIRAMISU AUX PISTACHES SANS GLUTEN



Ingrédients Menù

1 pot Preparato in polvere per torta alle mandorle (Préparation en poudre pour gâteau aux amandes) - PW0
1 pot Tiramisù - DP1
500 g. Pasta di pistacchio pura (Pâte de pistache pure) - L30
50 g Granella di pistacchio (Éclats de pistaches vertes) - 7084X

Ingrédients

300 g Chocolat noir
2,5 l Crème fraîche
2,5 l Lait entier frais
Café

Chef: Monica Copetti

Préparation

Pour 70 personnes

Préparer le gâteau aux amandes selon les instructions figurant sur l'emballage. Étaler la pâte dans un moule rectangulaire. Cuire au four et laisser refroidir. Couper en bandes d'environ 1 cm de haut. Délayer la préparation pour tiramisu dans un bol avec une partie du lait. Ajouter le reste du lait à la crème et fouetter au batteur planétaire à vitesse moyenne pendant 3-4 minutes. Ajouter la pâte de pistache et transférer dans une poche à douille. Disposer les bandes de gâteau aux amandes au fond des petits verres, les humidifier avec le café et les remplir de tiramisu aux pistaches. Continuer les couches en alternant les ingrédients avec des pépites de chocolat noir et des grains de pistache. Laisser reposer pendant au moins 2 heures au réfrigérateur avant de servir. Décorer avec des pépites de chocolat noir et des grains de pistache.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)