TIRAMISÙ AL PISTACCHIO GLUTEN FREE



Ingredienti Menù

1 confezione Preparato in polvere per torta alle mandorle - PW0

1 confezione Tiramisù - DP1

500 g. Pasta di pistacchio pura - L30

50 g Granella di pistacchio - 7084X

Ingredienti

300 g. Cioccolato fondente

2,5 l. Panna fresca

2,5 l. Latte fresco intero

q.b. Caffè

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 70 porzioni

Preparare la torta alle mandorle seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Stendere l'impasto in una gastro rettangolare. Cuocere e lasciare raffreddare. Tagliare a strisce alte 1 cm. circa. Sciogliere il preparato per tiramisù in una ciotola con una parte di latte. Aggiungere il rimanente latte alla panna e lavorare in planetaria con la frusta a media velocità per 3-4 minuti. Aggiungere la pasta di pistacchio e trasferirla nella sac à poche. Disporre le strisce di torta alle mandorle sul fondo dei bicchierini, bagnare con caffè e farcire con tiramisù al pistacchio. Continuare gli strati alternando gli ingredienti con scaglie di cioccolato fondente e granella di pistacchio. Lasciare riposare almeno 2 ore in frigorifero prima di servire. Guarnire con scaglie di cioccolato fondente e granella di pistacchio.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)