TIRAMISÙ ALL'ARANCIA



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredienti Menù

90 g. Tiramisù - DP1

q.b. Matite di cioccolato fondente - 7089

q.b. Sablage nocciola - 7086

Ingredienti

18 Savoiardi

180 ml. Panna

180 ml. Latte

q.b. Succo di arancia

q.b. Scorze di arancia

Procedimento

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.

© 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)