

## TIRAMISÙ ALL'ARANCIA



**Chef:** Leonardo Pellacani

### 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.

### 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