TIRAMISÙ ALLE CASTAGNE



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredienti Menù

26 g Tiramisù - DP1

40 g Castagne al miele di acacia - AV1X

Ingredienti

q.b. Scaglie di cioccolato

67 ml Latte

67 ml Panna

q.b. Scorze di arancia

Procedimento

Miscelare con una frusta il Preparato per tiramisù con latte e panna fino ad ottenere un composto liquido. Lasciarlo riposare in frigorifero per circa mezz-ora. Nel frattempo frullare le Castagne al miele di acacia fino ad ottenere una purea. Posizionare una parte di crema al Tiramisù sul fondo del bicchiere, quindi aggiungere la purea di castagne e ultimare con la crema al Tiramisù. Decorare con scaglie di cioccolato e scorzette di arancia.

© 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)