

## TIRAMISÙ ESTIVO



Chef: Monica Copetti

### Procedimento

Per 70 porzioni

Sciogliere il preparato per tiramisù con del latte in modo che non si formino grumi. Aggiungere il restante latte e la panna e lavorare con la frusta a velocità media per 3 minuti. Trasferire in una sac à poche. Sgocciolare l'ananas tenendo da parte il succo, tagliare le fette a cubetti e fare lo stesso per le fragole. Bagnare i pavesini nel succo di ananas e disporli sul fondo del bicchierino. Aggiungere qualche cubetto di ananas e di fragola, la crema al tiramisù e terminare con briciole di pavesini, fragole e foglie di menta. Lasciare riposare in frigorifero almeno 2 ore prima di servire.

### Ingredienti Menù

1 confezione Tiramisù - DP1  
2 confezioni Ananas a fette allo sciroppo - AM2

### Ingredienti

q.b. Foglioline di menta  
1 confezione Biscotti pavesini  
500 g. Fragole  
2,5 l. Panna fresca  
2,5 l. Latte fresco intero