TIRAMISÙ ESTIVO



Chef: Monica Copetti

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

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.

© 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)