TIRAMISÙ EXPRESS



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredienti Menù

200 g. Tiramisù - DP1

q.b. Preparato in polvere per TORTA SBRISOLONA - LR1X

q.b. Sablage nocciola - 7086

Ingredienti

1 l. Latte intero

1 kg Ganache al cioccolato

Procedimento

Per la preparazione di questo dolce si utilizza la macchina Nina Hot & Cold. Versare nella vasca fredda il latte ed il preparato in polvere per tiramisù e nella vasca calda la ganache. Una volta che il tiramisù è montato e la ganache si è sciolta comporre il dolce: versare prima il tiramisù, poi la ganache al cioccolato ed infine guarnire con crumble di sbrisolona o sablage di nocciola.

© 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)