



BICCHIERE DI TIRAMISU' CON CIALDA CROCCANTE AL CIOCCOLATO

DOLCE AL CUCCHIAIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CREMA AL TIRAMISU'

INGREDIENTI

| | |
|----------------|-----------|
| LILLY TIRAMISU | g 200-250 |
| LATTE O ACQUA | g 200 |
| PANNA 35% M.G. | g 1.000 |

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere una crema montata con consistenza morbida.

CIALDA CROCCANTE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

| | |
|--------------------------|-------|
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 100 |
| ZUCCHERO A VELO | g 100 |
| ALBUME | g 100 |
| CACAO IN POLVERE | g 30 |
| FARINA PER BISCOTTI | g 60 |

PREPARAZIONE

Miscelare con foglia il burro e lo zucchero a velo, aggiungere la farina ed il cacao precedentemente setacciati e metà dell'albume d'uovo e miscelare.

Aggiungere a filo il restante albume.

Dressare con sac a poche dei dischi su di un tappetino di silicone "Silpat".

Mettere in frigorifero per 30 minuti e cuocere in forno statico a 180°C per 4-6 minuti.

Conservarli in contenitori ermetici.

CACAO DA SPOLVERO

INGREDIENTI

| | |
|----------|------|
| HAPPYKAO | Q.B. |
|----------|------|

COMPOSIZIONE FINALE

Con sac a poche dressare un primo strato di circa 1,5 cm in un bicchiere e depositare sulla crema dei pezzi di Savoiardi leggermente imbevuti in caffè espresso zuccherato.

Formare infine un ultimo strato di crema al tiramisù, spolverare con HAPPYCAO.

Mettere i dolci in frigorifero per almeno 2 ore prima di poter essere servito.

Decorare con la cialda croccante al cioccolato.

Avvertenze:

se si utilizzano sostituti vegetali della panna, si raccomanda di non montare troppo a lungo la miscela in modo da evitare il raggiungimento di una consistenza troppo elevata.

Aggiungere zucchero alla panna se necessario.