



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.