

Tiramisu

Pour 3 bocaux de 4 personnes ou 10 verrines individuelles

Recette Biscuit cuillère

Ingrédients

Blancs d'œufs	250 g
Sucre	500 g
Jaunes d'œufs	185 g
Farine	125 g
Fécule de pomme de terre	125 g

Mode opératoire

Au batteur, au fouet, monter les blancs d'œufs et le sucre assez ferme.
Ajouter les jaunes d'œufs délicatement et le mélange farine-fécule tamisé.
Étaler en plaque et feuille cuisson de 40 x 60 cm (650g/plaque)
Cuisson 185°C environ 8 minutes dans un four ventilé.

Recette Crème Déli Cheesecake

Ingrédients

Patiscrem	300 g
Déli Cheesecake	300 g
Jaunes d'œufs	50 g
Blancs d'œufs	100 g
Sucre	15 g

Mode opératoire

Au batteur, au fouet, monter les blancs d'œufs avec le sucre et serrer.
Mélanger le Déli Cheesecake et les jaunes d'œufs.
Ajouter délicatement la crème montée et enfin la meringue.
Dresser aussitôt.

Sirop café

Ingrédients


Arôme café PatisFrance	20 g
Eau chaude	100 g
Café fort	50 g

Mode opératoire

Mélanger et puncher le biscuit

Assemblage et décoration

Dans un bocal version familial ou une verrine, alterner les couches de biscuits punché café et de crème Déli Cheesecake ; saupoudrer de cacao.

 **ASTUCE** : Pour dynamiser vos ventes à emporter vous pouvez préparer vos tiramisus dans des caissettes.

