FICHE RECETTE

Mise à jour : 26/04/2024

Tiramisu au thé vert

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
20 g	Café soluble Mokambo Tradición en poche 500 g NESCAFE	0046124
100 g	Crème pour tiramisu en boîte 490 g ALSA	0181636
50 g	Eau	~
200 g	Génoise classic en sac 10 kg COMPLET	0046192
3 g	Gousses de vanille en bocal 90 g VAHINE	0175573
700 g	Lait entier	~
125 g	Œufs	~
QS	Thé vert Matcha	~

Étapes de préparation

1. Réaliser un café bien fort.
2. Fendre la gousse de vanille en deux, gratter la pulpe et ajouter la pulpe au café ainsi que la gousse fendue en deux.
3. Verser le sucre, le rhum et le thé matcha puis laisser infuser le tout dans le café.
4. Imbiber la génoise avec le café aromatisé et coloré au thé matcha.
5. Mettre en œuvre la préparation tiramisu selon les indications.
6. Ajouter si vous le souhaitez une partie de la poudre de thé matcha pour aromatiser la mousse.
7. Détailler la génoise au format de vos contenants et monter successivement des couches de biscuit et des couches de mousse tiramisu.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

8 Terminer la décoration en saupoudrant de thé matcha.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Côtes de Gascogne blanc IGP GROS MANSENG en bouteille 75 cl Cuvée Léa

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation