

Tiramisu crème de châtaigne



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
	Biscuits cuillers Restauration aux oeufs 8,33 g DELOS	0010382
	Cacao en poudre plein arôme en sachet 1 kg CACAO BARRY	0015383
	Crème de marron vanillée en boîte 4/4 VALADE EN CORREZE	0043520
1.5	Crème liquide	~
367 grammes	Crème pour tiramisu en boîte 490 g ALSA	0181636
	Marron entier au naturel juté en boîte 4/4 ROGER DESCOURS	0187172
	Rhum pâtissier 40° en bouteille 1 L MARMITON	0011818
	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705

Étapes de préparation

- 1 Réaliser un sirop avec 1/2 litre d'eau, le sucre et le rhum.
- 2 Imbiber les biscuits avec le sirop de rhum.
- 3 Préparer la crème tiramisu avec la crème liquide pendant 2 minutes au batteur en ajoutant la crème de marrons.
- 4 Concasser des morceaux de marrons et incorporer les à la crème tiramisu. Mélanger délicatement.
- 5 Réaliser le montage des tiramisus en vous aidant d'une poche pâtissière et de cercles à entremet individuels. Intercaler en couches successives la crème de tiramisu châtaigne et les biscuits.

6

Réserver au froid avant de les servir, décorer de cacao et de quelques éclats de châtaigne.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Champagne brut AOC réserve en bouteille 75 cl CASTELNAU