

Coupe Tiramisu



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
280710	Mascarpone 36% MG 500 g	0.4 Gramme
207491	Jaune d'oeuf liquide ODF 1 kg Atlantic Ovo	0.2 Litre
34752	Végétop nature cuisson et foisonnement 33% MG UHT 1 L Debic	0.3 Litre
217590	Appareil pour tiramisu au mascarpone UHT 1 L Elle et Vire	0.8 Litre
	Biscuit à la cuillère	800 Gramme
	Cacao	20 Gramme
	Sucre	100 Gramme

Etapas de préparation

- 1 Monter les œufs avec le sucre au cordon, puis incorporer le végétop et mascarpone pour puncher les biscuits.
- 2 Procéder au montage de la coupe par strates (appareil et biscuits)
- 3 Saupoudrer de cacao