

Tiramisu au Caramel



Ingrédients (pour 100 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.735	Crème pour tiramisu en boîte 490 g ALSA	0280916
3 litres	Crème liquide UHT	~
0.7	Crumble	~
0.25	Beurre	~
1	Caramel liquide en flacon 1 kg ALSA	0095306

Étapes de préparation

- 1 **TIRAMISU:**
Verser la crème dans la cuve d'un batteur, puis y incorporer la préparation pour Tiramisu alsa Professionnel. Monter au batteur à vitesse moyenne 2 à 4 minutes selon la consistance désirée.
- 2 **CRUMBLE:**
1) Verser la préparation pour Crumble alsa Professionnel dans la cuve d'un batteur puis y ajouter le beurre découpé en morceaux.
2) Mélanger 2 minutes à vitesse lente, puis 2 minutes à vitesse rapide.
3) Répartir les fruits dans le moule puis y verser le mélange.
4) Faire cuire environ 20 minutes au four à 180°C.
- 3 **DRESSAGE:**
Tapisser le fond de la verrine d'une couche d'environ 30 g de Crumble alsa Professionnel (mettre 300 g de crumble de côté pour la décoration) . Recouvrir d'une couche du premier mélange puis d'une couche de Sauce saveur Caramel. Terminer par une couche du premier mélange.
- 4 **FINITION:**
Parsemer du Crumble alsa Professionnel puis de la Sauce saveur Caramel alsa Professionnel. Réserver au frais 1 heure avant de servir