

**Elle & Vire**<sup>®</sup>  
PROFESSIONNEL

# TIRAMISÙ INDIVIDUEL ET A PARTAGER



RECETTE IMAGINÉE PAR SÉBASTIEN FARÉ



# Tiramisù individuel et à partager

Recette originale de Sébastien Faré

Pour 8 portions

## TIRAMISÙ

1 L d'Appareil à Tiramisù Elle & Vire Professionnel®

8 gros biscuits cuillère  
150 g de café fort  
10 g de sucre  
Cacao Poudre  
Copeaux de chocolat

Verser l'appareil à tiramisù dans la cuve du batteur. Monter à vitesse rapide 4 à 5 minutes. L'appareil doit doubler de volume.

Ajouter le sucre au café et bien mélanger.

Pour un tiramisù individuel

Garnir une poche avec une douille unie d'appareil à tiramisù et déposer une première couche dans le fond de l'assiette. Imbiber le biscuit cuillère dans le café. Egoutter et disposer sur la première couche. Réaliser des pointes sur le biscuit cuillère. Réserver au froid au moins 2h.

Saupoudrer de cacao et décorer avec quelques copeaux de chocolat.

Pour le tiramisù à partager

Déposer une première couche d'appareil dans le fond du plat. Disposer les biscuits imbibés de café. Pocher l'appareil à tiramisù sur les biscuits.

Réserver au froid au moins 2h.

Saupoudrer de cacao.



la maison de l'Excellence®

