



TIRAMISU

Matériel utilisé

→ 100 coupes individuelles

Temps de préparation : 1h30
Nombre de couverts : 100

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Biscuits à la cuillère	200	→ Tremper la face sucrée du biscuit dans le mélange café/ extrait de café.
Œufs	60 pc	→ Déposer les biscuits à la cuillère trempés dans des coupes individuelles face trempée en l'air. Réserver.
Sucre semoule	3 kg	→ Clarifier les œufs.
Cacao en poudre	500 g	→ Dans la cuve du batteur, blanchir les jaunes et le sucre. Ajouter le mascarpone et le marsala. Réserver au froid, à + 3° C, dans une grande calotte.
Mascarpone	5 kg	
Café très fort	4 l	→ Monter les blancs avec quelques gouttes de citron et une pincée de sel. Meringuer les blancs en fin de montage, avec 100 g de sucre prélevés préalablement sur les 3 kg.
Extrait de café	1/2 l	
Marsala ou amaretto	1 l	→ Incorporer délicatement les blancs montés au premier mélange.
		→ Recouvrir les biscuits avec l'appareil. Lisser la surface.
		→ Saupoudrer de cacao amer.
		→ Réserver au froid à + 3° C pendant au moins 12 heures.

NB

On peut utiliser du biscuit roulé ou bien de la génoise à la place du biscuit à la cuillère.

T A R N



LE DÉPARTEMENT

