

Tiramisu au Café  
100 portions



## 1. **TIRAMISU**

3 sachets de 245g de Tiramisu alsa Professionnel  
3 L de crème liquide U.H.T

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. **DRESSAGE**

975 g de Génoise ancel  
975 ml de café

Imbiber la génoise ou les biscuits cuiller dans le café avant d'en tapisser le fond de la verrine. Recouvrir d'une couche du premier mélange. Répéter l'opération en terminant par une couche du premier mélange.

### 3. **FINITION**

120 g de cacao

Saupoudrer de cacao. Réserver au frais 1 heure avant de servir.