Tiramisu au Caramel
100 portions

1. ***TIRAMISU***

   3 sachets de 245 g 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. ***CRUMBLE***

   700 g de Crumble alsa Professionnel
   250 g de beurre

   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***

1 Kg de Sauce saveur Caramel alsa Professionnel (finition comprise)

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***

300 g de Crumbe préparé (du mélange précédent)

Parsemer du Crumble alsa Professionnel puis de la Sauce saveur Caramel alsa Professionnel. Réserver au frais 1 heure avant de servir.