

Tiramisu aux Fruits Rouges  
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. **CRUMBLE**

700g de Crumble alsa Professionnel  
250g 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**

4 Kg de fruits rouges (finition comprise)

Tapisser le fond de la verrine d'une couche d'environ 30 g de Crumble alsa Professionnel.  
Recouvrir d'une couche du premier mélange puis d'une couche de fruits rouges. Terminer par une couche du premier mélange.

### 4. **FINITION**

Déposer des fruits rouges. Réserver au frais 1 heure avant de servir.