

Tiramisù

ricettario



“La Creatività nel Tiramisù”



INTRODUZIONE

Il Tiramisù è uno dei dolci più amati e imitati della tradizione gastronomica italiana nonché una voce immancabile nei menù di moltissimi ristoranti in giro per il mondo.

In linea con la filosofia del nostro progetto 7Chef, abbiamo deciso di realizzare un ricettario, destinato al mondo della ristorazione, che consenta di preparare moltissime varianti di questo apprezzato dessert.

Tutte le ricette presenti in questo volume possono essere eseguite utilizzando sia "La Mascarpone" che "Tiramisù", gustose creme a base di mascarpone ideali per arricchire il menù dei dessert.

L'auspicio è quello di trasmettere il concetto dell'estrema versatilità dei nostri prodotti che con fantasia e creatività consentono di realizzare tiramisù classici, esotici, gourmet, innovativi, di tendenza, in grado di sorprendere i clienti più esigenti!

INTRODUCTION

The "Tiramisù" is one of the most appreciated and imitated desserts of the Italian gastronomic tradition which makes it a must-have in most of the worldwide restaurant's menu.

In line with our 7Chef philosophy, we have decided to release a recipe book tailored to satisfy the needs of restaurants' professionals which should help to create multiple versions of this lovely and iconic Italian dessert.

All recipes included in this book can be made using both the "La Mascarpone" and "Tiramisù" products, which are made of Mascarpone cheese base, ideal to enrich the dessert menu.

We sincerely hope to convey the concept of versatility embodied in our products, with creativity and fantasy they allow the creation of classic, exotic, gourmet, innovative, trendy tiramisù that can surprise even the most demanding client.

INTRODUCTION

Le Tiramisù est l'un des desserts les plus appréciés et imités de la tradition gastronomique italienne. Il figure parmi les grands classiques sur la carte de très nombreux restaurants dans le monde entier.

Dans la ligne du concept de la gamme 7Chef, nous avons élaboré un livret de recettes à l'usage des restaurateurs où vous trouverez nombre de variantes délicieuses et faciles à mettre en œuvre de ce fameux dessert.

Pour toutes les recettes présentées, vous pourrez utiliser aussi bien "La Mascarpone" que le "Tiramisù", deux savoureuses préparations prêtes à l'emploi, idéales pour enrichir vos suggestions de desserts.

Nous souhaitons ainsi transmettre le concept de l'étonnante versatilité de nos produits: conjugués avec votre créativité, ils vous permettront de réaliser des tiramisù classiques, exotiques, gourmets, innovants, tendances, qui surprendront vos clients les plus exigeants.





SOMMARIO

Tiramisù Extra Dark - <i>Extra Dark Tiramisù</i> - Tiramisù Extra Noir.....	7
Tiramisù del Bosco - <i>Forest Tiramisù</i> - Tiramisù fruits des bois.....	9
Tiramisù Siciliano - <i>Sicilian Tiramisù</i> - Sicilien Tiramisù.....	11
Tiramisù Bijou.....	13
TèRamusù - <i>TeaRamusù</i> - ThèRamusù.....	15
Tiramisù Rossini- <i>Rossini's Tiramisù</i> - Tiramisù Rossini.....	17
Tiramisù Mojito.....	19
Tiramisù Irlandese - <i>Irish Tiramisù</i> - Tiramisù Irlandais.....	21
Tiramisù della Costiera - <i>Sorrento's Tiramisù</i> - Tiramisù Sorrento.....	23
Tiramisù Toscano - <i>Tuscan Tiramisù</i> - Tiramisù Toscan.....	25
Cremosa Dark - <i>Dark Creamy</i> - Choco Noir Fondant.....	27
Ripiegata alla Crema di Tiramisù - <i>Tiramisu Cream Wrap</i> - Crêpes Tiramisù...	29
Tiramisù Oreo.....	31
American Tiramisù.....	33
Tiramisù Classico - <i>Classic Tiramisù</i> - Tiramisù Classique.....	35
Tiramisù alle Fragole - <i>Strawberry Tiramisù</i> - Tiramisù aux Fraises.....	37
TiramiCocca - <i>Apricot Tiramisù</i> - Tiramisù Abricot.....	39
Tiramisù Gourmet.....	41
Tiramisù Eclair.....	43
TiramiSushi.....	45
Fruit Tiramisushi.....	47



LE CREME - THE CREAMS - LES CRÈMES

Tiramisù: contiene un'elevata quantità di mascarpone in linea con le antiche ricette della tradizione. La struttura è molto cremosa e il colore giallo uovo è ispirato al tiramisù classico.

Tiramisù: contains a high quantity of Mascarpone cheese in line with the early traditional recipes. The structure is very creamy and shows the typical yellowish egg colour which is inspired by the classic tiramisù.

Tiramisù: contient une quantité élevée de mascarpone comme dans les anciennes recettes traditionnelles. Consistance crèmeuse et couleur jaune d'oeuf, inspirée du tiramisù classique.



La Mascarpone: ha un gusto soffice e delicato. È una crema morbida con una struttura fluida e un colore chiaro. Ogni cartone contiene 4 bustine da 80g di gustoso crumble al burro.

La Mascarpone: has a soft and delicate flavour. It has a smooth and soft structure combined with a plain clear colour. Each package includes 4 sachets containing 80g of butter crumble.

La Mascarpone: onctueuse au gout délicat, elle contient moins de mascarpone. Crème à la consistance un peu plus fluide et de couleur claire. Chaque carton contient 4 pochons de 80g de délicieux crumble au beurre.



Tutte le ricette possono essere realizzate utilizzando entrambe le referenze tuttavia per le loro peculiarità suggeriamo l'accostamento di "La Mascarpone" con le diverse tipologie di frutta e "Tiramisù" con cioccolato e liquori.

All recipes can be made using both references. Anyway, we suggest using "La Mascarpone" cream with the various kind of fruits and the "Tiramisù" cream with chocolate and spirits.

Toutes les recettes peuvent être réalisées en utilisant l'une ou l'autre référence, cependant, nous suggérons plutôt d'agrémenter "La Mascarpone" avec des fruits et le "Tiramisù" avec du chocolat et des liqueurs.

Gli ingredienti delle diverse ricette sono espressi in base al peso della sac à poche e per ciascuna ricetta è stato indicato un numero di porzioni realizzabili ipotizzando due diverse grammature del Tiramisù (versione standard - versione mignon).

*The ingredients of the various recipes are based on the weight of our piping bags.
In each recipe is clarified the number of portions coming from the piping bags, classified in standard and mignon version.*

Les ingrédients des différentes recettes sont exprimés en fonction du poids de la poche et pour chaque recette nous indiquons le nombre de portions desserts réalisables, version individuelle et version café gourmand.

Esempio:

versione standard

*standard version
version individuelle
(120 - 180g)*



versione mignon

*mignon version
version café gourmand
(60 - 90g)*



Tiramisù della Costiera

Sorrento's Tiramisù- Tiramisù Sorrento

Tiramisù Toscano

Tuscan Tiramisù - Tiramisù Toscan



Tiramisù Classico

Classic Tiramisù - Tiramisù Classique



Per ciascuna ricetta sono inoltre specificati:

In each version the details are explained as it follows:

Pour chaque variante nous indiquons:



Tempo di refrigerazione in frigorifero (minuti)

Stock in the fridge (minutes)

Placer au réfrigérateur (minutes)



Tempo di congelamento (minuti)

Stock in the freezer (minutes)

Placer au congélateur (minutes)



Difficoltà di realizzazione (facile - media- difficile)

Difficulty Level (easy - medium - hard)

Difficulté de réalisation (facile - moyen- difficile)



Tiramisù Extra Dark

Extra Dark Tiramisù - Tiramisù Extra Noir



8 porzioni da 190g
16 porzioni da 95g

INGREDIENTI

500g La Mascarpone
500g Ciocco Dark
320g savoiardi (40 pz)
240g caffè
DECORAZIONE
cacao in polvere
decorazione al
cioccolato fondente

INGREDIENTS

500g La Mascarpone
500g Ciocco Dark
320g savoiardi biscuits (40 pcs)
240g coffee
DECORATION
cocoa powder
dark chocolate decoration

INGRÉDIENTS

500g La Mascarpone
500g Ciocco Dark
320g biscuits à la cuillère (40 biscuits)
240g café
DECORATION
cacao en poudre
décorations au chocolat noir



PREPARAZIONE

- 1 Creare un fondo sottile di **Ciocco Dark**
- 2 bagnare i savoiardi nel caffè e posizionarli sulla crema al cioccolato
- 3 aggiungere uno strato di **La Mascarpone**
- 4 ripetere i tre passaggi precedenti, fino al riempimento del bicchiere
- 5 completare con una spolverata di cacao e una decorazione di cioccolato fondente

PREPARATION

- 1 Make a thin layer using **Ciocco Dark** cream
- 2 plunge lightly the savoiardi biscuits into the coffee and place them above the previously made chocolate cream layer
- 3 add a layer of **La Mascarpone** cream
- 4 repeat the three steps above till the glass has been filled up
- 5 garnish by dusting some cocoa powder and using dark chocolate decorations

PRÉPARATION

- 1 Doser une fine couche de **Ciocco Dark** au fond du verre
- 2 imbiber les biscuits dans le café et placer les sur la crème chocolat
- 3 ajouter une épaisseur de **La Mascarpone**
- 4 renouveler les trois étapes précédentes jusqu'à remplir le verre
- 5 terminer en saupoudrant de cacao en poudre et en déposant une décoration de chocolat noir

Tiramisù del Bosco

Forest Tiramisù - Tiramisù fruits des bois



1

6 porzioni da 160g
12 porzioni da 80g

INGREDIENTI

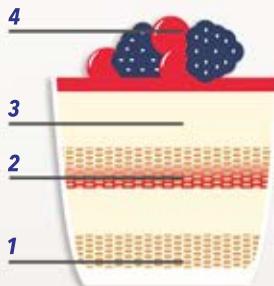
500g La Mascarpone
360g muesli
120g coulis di frutti di bosco
DECORAZIONE
frutti di bosco

INGREDIENTS

500g La Mascarpone
360g granola
120g berries coulis
DECORATION
berries

INGRÉDIENTS

500g La Mascarpone
360g muesli
120g coulis de fruits des bois
DÉCORATION
fruits des bois



PREPARAZIONE

- 1 Creare un fondo con il muesli
- 2 aggiungere uno strato di **La Mascarpone** e un giro di coulis di frutti di bosco
- 3 ripetere i passaggi precedenti fino a riempire il bicchiere
- 4 guarnire con frutti di bosco

SUGGERIMENTI

Coulis di frutti di bosco: frullare i frutti di bosco aggiungendo il 15% di zucchero a velo e alcune gocce di succo di limone (a piacere filtrare con un colino per eliminare i semi)

PREPARATION

- 1 Make a layer of granola
- 2 add a layer of **La Mascarpone** cream and a small layer of berries coulis
- 3 repeat above the previous steps till the glass is filled up
- 4 decorate with berries

TIPS

Berries coulis: blend the strawberries and add 15% of powdered sugar and some drops of lemon juice (filter in case you want to remove the berries seeds)

PRÉPARATION

- 1 tapisser le fond du verre avec du muesli
- 2 ajouter une épaisseur de **La Mascarpone** et une fin coulis de fruits des bois
- 3 renouveler les étapes précédentes jusqu'à remplir le verre
- 4 décorer de fruits des bois

SUGGESTIONS

Coulis de fruits des bois: réduire en purée les fruits des bois en ajoutant 15% de sucre glace et quelques gouttes de jus de citron (filtrer si besoin pour éliminer les graines)

Tiramisù Siciliano

Sicilian Tiramisù - Sicilien Tiramisù



1

7 porzioni da 180g
14 porzioni da 90g

INGREDIENTI

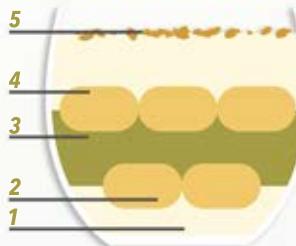
500g La Mascarpone
250g Crema Pistacchio
224g savoiardi (28 pz)
300g latte
DECORAZIONE
granella di pistacchio

INGREDIENTS

500g La Mascarpone
250g Crema Pistacchio
224g savoiardi biscuits (28 pz)
300g milk
DECORATION
pistachios flakes

INGRÉDIENTS

500g La Mascarpone
250g Crema Pistacchio
224g biscuits à la cuillère (28 biscuits)
300g lait
DÉCORATION
éclats de pistaches



PREPARAZIONE

- 1 Creare un fondo con **La Mascarpone**
- 2 bagnare i savoiardi nel latte e posizionarli sulla crema
- 3 inserire uno strato di **Crema Pistacchio** e aggiungere altri savoiardi imbevuti
- 4 completare con **La Mascarpone**
- 5 rifinire con granella di pistacchio

PREPARATION

- 1 Make a first layer using **La Mascarpone** cream
- 2 plunge lightly the savoiardi biscuits into the milk and place them above the cream
- 3 add a layer of **Crema Pistacchio** then add another layer of moistened Savoiardi biscuits
- 4 fill up using **La Mascarpone** cream
- 5 decorate with pistachios flakes

PRÉPARATION

- 1 Tapisser le fond avec **La Mascarpone**
- 2 imbiber les biscuits dans le lait et placer sur la couche de crème
- 3 ajouter une épaisseur de **Crema Pistacchio** puis une autre de biscuits imbibés
- 4 compléter le dessert avec **La Mascarpone**
- 5 décorer d'éclats de pistache

Tiramisù Bijou



1

8 porzioni da 170g

INGREDIENTI

1000g Tiramisù

220g caffè

140g pan di spagna

DECORAZIONE

frutta colorata (lamponi)

decorazione al

cioccolato fondente

cacao in polvere

dimensione guscio

diam 70mm - h 63/66mm

INGREDIENTS

1000g Tiramisù

220g coffee

140g sponge cake

DECORATION

coloured fruit (raspberries)

dark chocolate decoration

cocoa powder

shell size

70mm diameter - height 63/66mm

INGRÉDIENTS

1000g Tiramisù

220g café

140g génoise

DÉCORATION

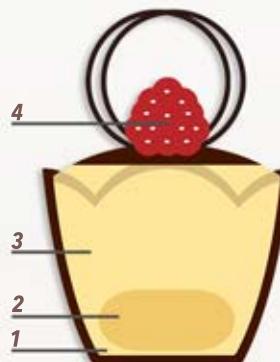
fruits colorés (framboises)

décoration au chocolat noir

cacao en poudre

dimension des tulipes chocolat

diam 70mm - h 63/66mm



PREPARAZIONE

1 Creare un fondo con **Tiramisù**

2 bagnare il pan di spagna nel caffè e comporre il secondo strato

3 riempire il guscio con **Tiramisù**

4 rifinire con frutta colorata, una spolverata di cacao e una decorazione di cioccolato fondente

PREPARATION

1 Make the first layer using **Tiramisù** cream

2 damp the sponge cake into the coffee and make the second layer

3 fill up the shell with **Tiramisù** cream

4 decorate with coloured fruits, dust the cocoa powder and add a dark chocolate decoration

PRÉPARATION

1 Tapisser le fond de **Tiramisù**

2 imbiber la génoise de café et déposer sur la première couche

3 remplir de **Tiramisù**

4 déposer la framboise, saupoudrer d'un peu de cacao en poudre et placer les décorations en chocolat noir

Tè Ramisù

Tea Ramisù - Thé Ramisù

60
min5 porzioni da 180g
10 porzioni da 90g

INGREDIENTI

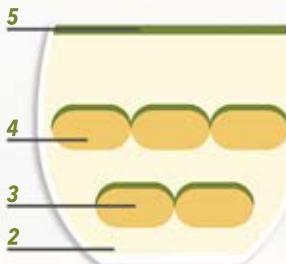
500g La Mascarpone
250g infuso di Tè Matcha
160g savoiardi (20 pz)
DECORAZIONE
tè matcha in polvere

INGREDIENTS

500g La Mascarpone
250g matcha tea infusion
160g savoiardi biscuits (20 pcs)
DECORATION
powdered matcha tea

INGRÉDIENTS

500g La Mascarpone
250g infusion de thé matcha
160g biscuits à la cuillère (20 biscuits)
DÉCORATION
poudre de thé Matcha



PREPARAZIONE

- 1 Preparare un infuso al tè matcha e lasciarlo freddare in frigorifero
- 2 creare un fondo con **La Mascarpone**
- 3 bagnare i savoiardi nell'infuso e creare il secondo strato
- 4 ripetere i passaggi precedenti fino al riempimento del bicchiere
- 5 guarnire con una spolverata di tè matcha in polvere

PREPARATION

- 1 Prepare the matcha tea infusion and let it cool down in fridge
- 2 make a first layer using **La Mascarpone** cream
- 3 moist the savoiardi biscuits in the cool infusion and use them for the second layer
- 4 repeat the previous steps again until the glass is filled up
- 5 decorate by dusting the powdered matcha Tea on top

PRÉPARATION

- 1 Préparer une infusion de thé matcha et laisser refroidir au réfrigérateur
- 2 tapisser le fond avec **La Mascarpone**
- 3 imbiber les biscuits dans l'infusion et déposer en une épaisseur dans le verre
- 4 renouveler les opérations précédentes jusqu'à remplir le verre
- 5 décorer avec une couche de poudre de thé matcha

Tiramisù Rossini

Rossini's Tiramisù - Tiramisù Rossini



★★★

1

5 porzioni da 160g
10 porzioni da 80g

INGREDIENTI

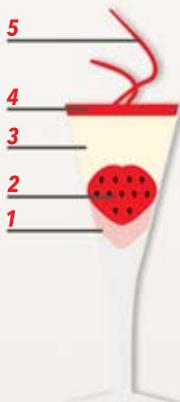
500g La Mascarpone
80g coulis di fragole
100g prosecco
120g fragole (circa 10)
DECORAZIONE
20 fragole
zucchero caramellato

INGREDIENTS

500g La Mascarpone
80g strawberries coulis
100g prosecco
120g strawberries (approx. 10)
DECORATION
20 strawberries
caramel decorations

INGRÉDIENTS

500g La Mascarpone
80g coulis de fraises
100g prosecco
120g fraises (une dizaine)
DÉCORATION
20 fraises
sucre caramélisé



PREPARAZIONE

- 1 Versare il prosecco freddo sul fondo del bicchiere
- 2 inserire a incastro una fragola intera
- 3 riempire con La Mascarpone fino a un paio di centimetri dal bordo del bicchiere
- 4 completare con la coulis di fragole
- 5 guarnire con fragole e una decorazione di zucchero caramellato

SUGGERIMENTI

Coulis di fragole: frullare le fragole con l'aggiunta del 15% di zucchero a velo e alcune gocce di succo di limone (a piacere filtrare con un colino per eliminare i semi)

PREPARATION

- 1 Pour chilled prosecco at the bottom of the glass
- 2 fit a whole strawberry in the glass
- 3 fill with La Mascarpone cream leaving approx. 2 cm from the very top of the glass
- 4 complete with strawberries coulis
- 5 decorate with strawberries and caramel decorations

TIPS

Strawberries coulis: blend the strawberries and add 15% of powdered sugar and some drops of lemon juice (filter in case you want to remove the strawberries seeds)

PRÉPARATION

- 1 Verser le prosecco froid au fond du verre
- 2 placer les fraises entières têtes vers le bas
- 3 ajouter La Mascarpone jusqu'à 2 cm environ du bord
- 4 compléter avec le coulis de fraises
- 5 décorer avec des fraises et du sucre caramélisé

SUGGESTIONS

Coulis de fraises: réduire en purée les fraises en ajoutant 15% de sucre glace et quelques gouttes de jus de citron (filtrer si besoin pour éliminer les graines)

Tiramisù Mojito



★★★



8 porzioni da 120g
16 porzioni da 60g

INGREDIENTI

500g La Mascarpone
128g savoiardi (16 pz)
80g rum
200g acqua
100g zucchero di canna
1 lime

DECORAZIONE

foglioline di menta
zucchero di canna
lime

INGREDIENTS

500g La Mascarpone
128g savoiardi biscuits (16 pcs)
80g rum
200g water
100g brown sugar
1 lime

DECORATION

mint leafs
brown sugar
lime

INGRÉDIENTS

500g La Mascarpone
128g biscuits à la cuillère (16 biscuits)
80g rhum
200g eau
100g sucre de canne
1 citron vert

DECORATION

feuilles de menthe
sucre de canne
citron vert



PREPARAZIONE

- 1 Creare un fondo con **La Mascarpone**
- 2 preparare lo sciroppo portando a ebollizione l'acqua con lo zucchero di canna e qualche fettina di lime, lasciare raffreddare e aggiungere il rum
- 3 bagnare i savoiardi nello sciroppo e comporre il secondo strato
- 4 aggiungere un altro strato di **La Mascarpone**
- 5 rifinire con una fogliolina di menta, una fettina di lime e qualche filetto di scorza

SUGGERIMENTI

Decorazione con lo zucchero: dopo aver inumidito il bordo del bicchiere con il lime poggiarlo nello zucchero di canna

PREPARATION

- 1 Make the first layer using **La Mascarpone** cream
- 2 syrup: boiling water with brown sugar and some lime slices. Let it cool down and add rum
- 3 moisten the savoiardi biscuits in the syrup and make the second layer
- 4 add a third layer using **La Mascarpone** cream
- 5 finish with a tiny leaf of mint, a slice of lime and some lime peel

TIPS

Sugar decoration: wet the rim of the glass with lime, place it in brown sugar to let it stick

PRÉPARATION

- 1 Tapisser le fond du verre avec **La Mascarpone**
- 2 préparer un sirop en portant à ébullition l'eau et le sucre de canne avec quelques tranches de citron vert. Laisser refroidir et ajouter le rhum
- 3 imbiber les biscuits dans le sirop et composer une seconde couche
- 4 ajouter une épaisseur de **La Mascarpone**
- 5 décorer avec le menthe et le citron vert

SUGGESTIONS

Décoration avec le sucre: humidifier le rebord du verre avec une tranche de citron et le tremper dans le sucre de canne

Tiramisù Irlandese

Irish Tiramisù - Tiramisù Irlandais



12 porzioni da 180g
24 porzioni da 90g

INGREDIENTI

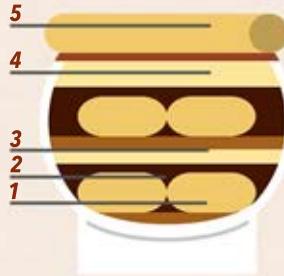
1000g Tiramisù
300g latte
200g Baileys
240g topping al cioccolato
380g savoiardi (44 pz)
DECORAZIONE
cialda
cacao in polvere

INGREDIENTS

1000g Tiramisù
300g milk
200g Baileys
240g chocolate topping
380g savoiardi biscuits (44 pcs)
DECORATION
wafer
cocoa powder

INGRÉDIENTS

1000g Tiramisù
300g lait
200g Baileys
240g coulis chocolat
380g biscuits à la cuillère (44 biscuits)
DÉCORATION
cigarette russe
cacao en poudre



PREPARAZIONE

- 1 Bagnare i savoiardi nel Baileys diluito con il latte e posizionarli sul fondo del bicchiere
- 2 aggiungere un giro di topping al cioccolato
- 3 creare uno strato di **Tiramisù**
- 4 ripetere i tre passaggi precedenti fino al riempimento del bicchiere
- 5 decorare con una spolverata di cacao e una cialda

PREPARATION

- 1 Plunge lightly the savoiardi biscuits into the Baileys diluted with milk then place them at the bottom of the glass
- 2 add a thin layer of chocolate topping
- 3 make a layer of **Tiramisù** cream
- 4 repeat the three steps above till the glass is filled up
- 5 decorate by dusting some cocoa powder and adding a wafer

PRÉPARATION

- 1 Imbiber les biscuits dans le Baileys mélangé avec le lait et en tapisser le fond du verre
- 2 verser du coulis chocolat
- 3 couvrir d'une épaisseur de **Tiramisù**
- 4 renouveler les 3 opérations précédentes jusqu'à remplir le verre
- 5 décorer en saupoudrant de cacao en poudre et une cigarette russe

Tiramisù della Costiera

Sorrento's Tiramisù - Tiramisù Sorrento



★★★

1

6 porzioni da 170g
12 porzioni da 85g

INGREDIENTI

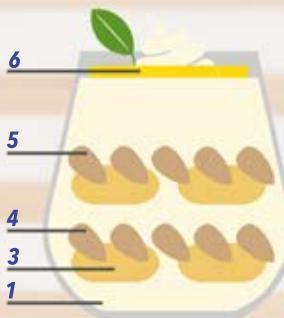
500g La Mascarpone
144g savoiardi (18 pz)
200g acqua
100g zucchero
1 limone
100g limoncello
mandorle filettate
DECORAZIONE
limone
La Mascarpone
foglioline di menta
zucchero di canna

INGREDIENTS

500g La Mascarpone
144g savoiardi biscuits (18 pcs)
200g water
100g sugar
1 lemon
100g limoncello
sliced almonds
DECORATION
lemon
La Mascarpone
mint leafs
brown sugar

INGRÉDIENTS

500g La Mascarpone
144g biscuits à la cuillère (18 biscuits)
200g eau
100g sucre
1 citron
100g limoncello
amandes effilées
DÉCORATION
citron
La Mascarpone
feuille de menthe
sucre de canne



PREPARAZIONE

- 1 Creare un fondo con La Mascarpone
- 2 preparare lo sciroppo portando a ebollizione l'acqua con lo zucchero e le scorze di limone, lasciare raffreddare e aggiungere il limoncello
- 3 bagnare i savoiardi nello sciroppo e formare il secondo strato
- 4 cospargere con mandorle filettate
- 5 ripetere i passaggi precedenti
- 6 guarnire con una fettina di limone, un ricciolo di La Mascarpone, zucchero di canna e una fogliolina di menta

PREPARATION

- 1 Make a layer using La Mascarpone
- 2 syrup: boil water with sugar and lemon peel. Let it cool down and add limoncello
- 3 moist the savoiardi biscuits in the syrup and place them into the glass as second layer
- 4 scatter sliced almonds on the top
- 5 repeat these steps again
- 6 decorate with a slice of lemon, a curl of La Mascarpone cream, brown sugar and a mint leaf

PRÉPARATION

- 1 Tapisser le fond avec La Mascarpone
- 2 préparer le sirop en portant à ébullition l'eau avec le sucre et le zeste de citron. Laisser refroidir et ajouter le limoncello
- 3 imbibir les biscuits dans le sirop et former une épaisseur
- 4 ajouter quelques amandes effilées
- 5 renouveler les opérations ci-dessus
- 6 finaliser avec une tranche de citron, une touche de La Mascarpone, sucre de canne et une feuille de menthe

Tiramisù Toscano

Tuscan Tiramisù - Tiramisù Toscan

60
min12 porzioni da 190g
24 porzioni da 95g

INGREDIENTI

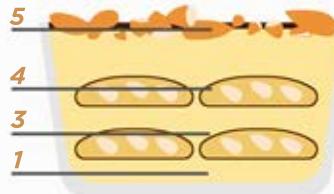
1000g Tiramisù
500g cantucci
300g acqua
200g zucchero
250g marsala
DECORAZIONE
cacao in polvere
mandorle

INGREDIENTS

1000g Tiramisù
500g cantucci biscuits
300g water
200g sugar
250g marsala wine
DECORATION
cocoa powder
almonds

INGRÉDIENTS

1000g Tiramisù
500g cantucci biscuits
300g eau
200g sucre
250g marsala
DÉCORATION
cacao en poudre
amandes



PREPARAZIONE

- 1 Creare un fondo con **Tiramisù**
- 2 preparare lo sciroppo portando a ebollizione l'acqua con lo zucchero, lasciare raffreddare e aggiungere il marsala
- 3 bagnare i cantucci con lo sciroppo e adagiarli sulla crema
- 4 ripetere i passaggi precedenti fino al riempimento del contenitore
- 5 rifinire con una spolverata di cacao e mandorle spezzettate

PREPARATION

- 1 Make a first layer using **Tiramisù** cream
- 2 syrup: boiling water and sugar, let it cool down and add marsala wine
- 3 moist the cantucci biscuits in the syrup then place them above the cream
- 4 repeat the previous steps til the bowl is filled up
- 5 decorate by dusting some cocoa powder and chopped almonds

PRÉPARATION

- 1 Tapisser le fond de crème **Tiramisù**
- 2 préparer un sirop en portant à ébullition l'eau et le sucre, laisser refroidir et ajouter le marsala
- 3 imbibir les cantucci avec le sirop et les déposer sur la couche de crème
- 4 renouveler les opérations ci-dessus jusqu'au bord du récipient
- 5 décorer en saupoudrant de cacao en poudre et d'éclats d'amandes

Cremosa Dark

Dark Creamy - Choco Noir Fondant

10
min7 porzioni da 120g
14 porzioni da 60g

INGREDIENTI

500g La Mascarpone

240g caffè

70g pan di spagna

(o savoiardi)

DECORAZIONE

riccioli di cioccolato fondente

cacao in polvere

STRISCA DECORATIVA

cioccolato fondente

INGREDIENTS

500g La Mascarpone

240g coffee

70g sponge cake

(or savoiardi biscuits)

DECORATION

dark chocolate curls

cocoa powder

DECORATIVE STRIP

dark chocolate

INGRÉDIENTS

500g La Mascarpone

240g café

70g génoise

(ou biscuits à la cuillère)

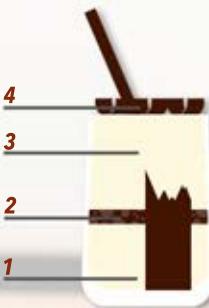
DÉCORATION

copeaux de chocolat noir

cacao en poudre

RAYURES DÉCORATIVES

chocolat noir

**PREPARAZIONE**

- 1** Creare un fondo con **La Mascarpone**
- 2** bagnare un dischetto di pan di spagna nel caffè posizionandolo sullo strato di crema
- 3** riempire con **La Mascarpone** fino al bordo del bicchiere
- 4** rifinire con dei riccioli di cioccolato fondente e una leggera spolverata di cacao

SUGGERIMENTI

Striscia decorativa: sciogliere pochi grammi di cioccolato fondente e spennellare l'interno del bicchiere. Far raffreddare velocemente in frigorifero e iniziare la preparazione del dessert

PREPARAZIONE

- 1** Make a first layer using **La Mascarpone** cream
- 2** plunge lightly a round shaped sponge cake in coffee and then place it on top of cream layer
- 3** fill up using **La Mascarpone** cream to the top of the glass
- 4** decorate with dark chocolate curls and some cocoa powder

TIPS

Decorative strip: melt few grams of dark chocolate and brush it on the inside of the glass. Let the glass cool down in the fridge and then follow the other steps of the recipe

PRÉPARATION

- 1** Tapisser le fond du verre avec **La Mascarpone**
- 2** imbibir un disque de génoise dans le café et le placer sur la crème
- 3** remplir le verre de **La Mascarpone**
- 4** décorer avec les copeaux de chocolat noir et saupoudrer de cacao en poudre

SUGGESTIONS

Rayures décoratives: faire fondre un peu de chocolat noir, tremper y un pinceau et appliquer à l'intérieur du verre. Faire refroidir au réfrigérateur avant de commencer le montage du dessert

Ripiegata alla Crema di Tiramisù

Tiramisù Cream Wrap - Crêpes Tiramisù

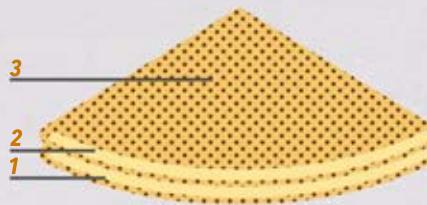


12 porzioni da 210g

INGREDIENTI
1000g Tiramisù
1500g crepes
DECORAZIONE
cacao in polvere

INGREDIENTS
1000g Tiramisù
1500g crepes
DECORATION
cocoa powder

INGRÉDIENTS
1000g Tiramisù
1500g crêpes
DÉCORATION
cacao en poudre



PREPARAZIONE

- 1 Farcire la crepe con uno strato di Tiramisù
- 2 piegarla a metà, aggiungere un altro strato di Tiramisù e ripiegarla di nuovo a fazzoletto
- 3 spolverare con cacao

PREPARATION

- 1 Fill the crepe with a layer of Tiramisù cream
- 2 fold in half, add another layer of Tiramisù cream and fold it again
- 3 decorate with some cocoa powder

PRÉPARATION

- 1 Fourrer les crêpes de Tiramisù
- 2 plier à moitié et ajouter une autre couche de Tiramisù puis replier à nouveau
- 3 saupoudrer de cacao en poudre

Tiramisù Oreo



★★★ |

1

12 porzioni da 100g
24 porzioni da 50g

INGREDIENTI
1000g Tiramisù
250g Oreo (24 pz)
DECORAZIONE
oreo

INGREDIENTS
1000g Tiramisù
250g Oreo (24 pcs)
DECORATION
oreo

INGRÉDIENTS
1000g Tiramisù
250g Oreo (24 biscuits)
DÉCORATION
oreo



PREPARAZIONE

- 1 Creare un fondo con **Tiramisù**
- 2 posizionare uno strato di biscotti sbriciolati
- 3 aggiungere il terzo strato di **Tiramisù**
- 4 rifinire con 1 biscotto intero e della granella

PREPARATION

- 1 Make the first layer using **Tiramisù** cream
- 2 place the biscuits crumbs above the cream
- 3 complete with a third layer of **Tiramisù** cream
- 4 decorated by placing an entire biscuit and some grain on top

PRÉPARATION

- 1 Tapisser le fond avec **Tiramisù**
- 2 placer les miettes de biscuits sur la couche de crème
- 3 ajouter une épaisseur de **Tiramisù**
- 4 décorer en plaçant un biscuit entier et un peu de miettes de biscuit sur le dessus

American Tiramisù



★★★ | 14 porzioni da 140g
28 porzioni da 70g

INGREDIENTI
1000g Tiramisù
1000g Brownie
DECORAZIONE
cacao in polvere

INGREDIENTS
1000g Tiramisù
1000g Brownie
DECORATION
cocoa powder

INGRÉDIENTS
1000g Tiramisù
1000g Brownie
DÉCORATION
cacao en poudre



PREPARAZIONE

- 1** Tagliare delle strisce di **Brownie** e posizionarle sul fondo del contenitore
- 2** aggiungere uno strato di **Tiramisù**
- 3** ripetere i passaggi precedenti fino al riempimento del bicchiere
- 4** rifinire con una spolverata di cacao

PREPARATION

- 1** Cut some **Brownie** strips and place them at the bottom of the jar
- 2** add a layer of **Tiramisù** cream
- 3** repeat the previous steps until the jar is filled up
- 4** dust cocoa powder to decorate

PRÉPARATION

- 1** Découper des languettes de **Brownie** et tapisser en le fond du verre
- 2** ajouter une épaisseur de **Tiramisù**
- 3** renouveler les deux opérations précédentes
- 4** décorer avec du cacao en poudre

Tiramisù Classico

Classic Tiramisù - Tiramisù Classique



60
min



1

10 porzioni da 170g
20 porzioni da 85g

INGREDIENTI

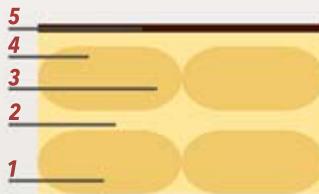
1000g Tiramisù
320g savoiardi (40 pz)
400g caffè
DECORAZIONE
cacao in polvere

INGREDIENTS

1000g Tiramisù
320g savoiardi biscuits (40pcs)
400g coffee
DECORATION
cocoa powder

INGRÉDIENTS

1000g Tiramisù
320g biscuits à la cuillère (40 biscuits)
400g café
DÉCORATION
cacao en poudre

**PREPARAZIONE**

- 1 Con l'ausilio di uno stampo monoporzione quadrato, tagliare i savoiardi della stessa lunghezza. Bagnarli leggermente nel caffè e posizionarli nello stampo
- 2 riempire metà dello stampo con Tiramisù
- 3 aggiungere altri savoiardi ripetendo i passaggi precedenti
- 4 rendere liscia la superficie con l'aiuto di una spatola e lasciare raffreddare in congelatore
- 5 rifinire la superficie con una spolverata di cacao, disporre nel piatto ed estrarre lo stampo

PREPARATION

- 1 Cut the savoiardi biscuits of the same lenght using a single portion squared mould. Plunge the biscuits in coffee and place them into the mould
- 2 add Tiramisù cream till half mould is filled up
- 3 add another layer of savoiardi biscuits following the previous steps
- 4 smooth the top using a spatula and let it cool down in freezer
- 5 decorate the top by dusting some cocoa powder, place on the plate and remove the mould

PRÉPARATION

- 1 Le montage s'effectuera à l'aide de cadres à tarte individuels carré. Découper les biscuits de la longueur du cadre. Imbiber légèrement les biscuits dans le café et tapisser le fond du cadre
- 2 ajouter le Tiramisù en remplissant la moitié du cadre
- 3 renouveler les actions précédentes
- 4 lisser la surface à la spatule et placer au congélateur
- 5 au moment de servir, décorer la surface de cacao en poudre et ôter le cadre

Tiramisù alle Fragole

Strawberry Tiramisù - Tiramisù aux Fraises



8 porzioni da 150g
16 porzioni da 75g

INGREDIENTI

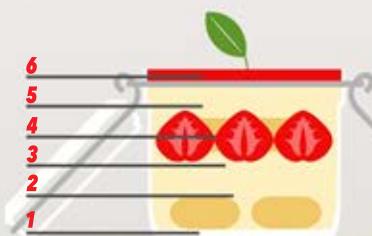
500g La Mascarpone
128g savoiardi (16 pz)
240g latte
120g coulis di fragole
240g fragole (3x bicchiere)
DECORAZIONE
foglioline di menta

INGREDIENTS

500g La Mascarpone
128g savoiardi biscuits (16 pcs.)
240g milk
120g strawberries coulis
240g strawberries (3no. per glass)
DECORATION
mint leafs

INGRÉDIENTS

500g La Mascarpone
128g biscuits à la cuillère (16 biscuits)
240g lait
120g coulis de fraises
240g fraises de taille égales (3 par verre)
DÉCORATION
feuilles de menthe



PREPARAZIONE

- 1 Posizionare sul fondo del recipiente uno strato di savoiardi bagnati con il latte
- 2 aggiungere uno strato di **La Mascarpone**
- 3 tagliare le fragole in due per lunghezza. Disporle in cerchio (contro la parete del vetro) con la punta verso l'alto
- 4 inserire un altro strato di savoiardi imbevuti
- 5 riempire con **La Mascarpone** fino a un paio di centimetri dal bordo del bicchiere
- 6 completare con uno strato di coulis di fragole e una fogliolina di menta

SUGGERIMENTI

Coulis di fragole: frullare le fragole aggiungendo il 15% di zucchero a velo e alcune gocce di succo di limone (a piacere, filtrare con un colino per eliminare i semi)

PREPARATION

- 1 Lightly plunge savoiardi biscuits into milk and place them at the bottom of the jar
- 2 add a layer of **La Mascarpone** cream
- 3 cut the strawberries along the height. Place the strawberries upside down against the glass
- 4 add an extra layer of plunged savoiardi biscuits in the middle of the strawberries circle
- 5 fill the rest of the jar using **La Mascarpone** cream leaving 2cm from the top of the jar
- 6 complete with a layer of strawberries coulis and a little mint leaf

TIPS

Strawberries coulis: blend the strawberries and add 15% of powdered sugar and some drops of lemon juice (filter in case you want to remove the strawberries seeds)

PRÉPARATION

- 1 Tapisser le fond de biscuits imbibés de lait
- 2 ajouter une épaisseur de **La Mascarpone**
- 3 diviser les fraises en deux. Placer les demi fraises sur les biscuits, face contre verre en cercle, la pointe vers le haut
- 4 ajouter une nouvelle épaisseur de biscuits imbibés
- 5 remplir le reste du verre avec **La Mascarpone**, jusqu'à quelques cm du rebord
- 6 compléter avec du coulis de fraises et déposer une feuille de menthe

SUGGESTIONS

Coulis de fraises: réduire en purée les fraises en ajoutant 15% de sucre glace et quelques gouttes de jus de citron (filtrer si besoin pour éliminer les graines)

TiramìCocca

Apricot Tiramisù- Tiramisù Abricot



60
min



7 porzioni da 140g
14 porzioni da 70g

INGREDIENTI

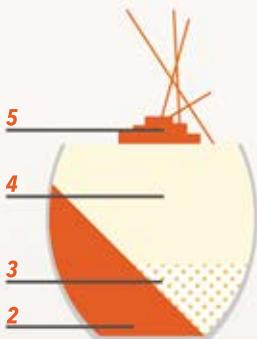
500g La Mascarpone
280g coulis di albicocche
1/2 bustina Crumble (circa 160g)
10g latte (eventuale)
DECORAZIONE
dadini di albicocca
decorazione caramellata

INGREDIENTS

500g La Mascarpone
280g apricot coulis
1/2 Crumble sachet (approx. 160g)
10g milk (optional)
DECORATION
diced apricot
caramel decorations

INGRÉDIENTS

500g La Mascarpone
280g coulis d'abricots
1/2 poche de Crumble (160g environ)
10g lait (optionnel)
DECORATION
dés d'abricot
décoration en sucre caramélisé



PREPARAZIONE

- 1 Posizionare il bicchiere inclinato all'interno di un altro bicchiere
- 2 versare la coulis nel bicchiere inclinato e lasciarla freddare in congelatore per almeno 1 ora
- 3 una volta solidificata, aggiungere il crumble (eventualmente ammorbidente nel latte)
- 4 riempire il bicchiere con La Mascarpone
- 5 guarnire con dadini di albicocca e zucchero

SUGGERIMENTI

Coulis di albicocche: frullare le albicocche aggiungendo il 15% di zucchero a velo e alcune gocce di succo di limone

PREPARATION

- 1 Place a tilted glass inside another glass
- 2 pour the apricot coulis into the tilted glass and let it cool down in freezer for an hour
- 3 once it's solidified add the crumble (*eventually softened in milk*)
- 4 fill the glass with La Mascarpone cream
- 5 decorate with diced apricot and caramelized decoration

TIPS

Apricot coulis: blend the apricots adding 15% of powdered sugar and some drops of lemon juice

PRÉPARATION

- 1 Incliner le verre dans un récipient plus grand
- 2 verser le coulis dans le verre incliné et laisser refroidir ainsi au congélateur pendant une heure minimum
- 3 une fois le coulis solidifié, ajouter le crumble (*ramolli ou non avec le lait*)
- 4 ajouter La Mascarpone jusqu'à remplir le verre
- 5 ajouter les dés d'abricots et la décoration en sucre caramélisé

SUGGESTIONS

Coulis d'abricots: réduire en purée les abricots en ajoutant 15% de sucre glace et quelques gouttes de jus de citron

Tiramisù Gourmet

INGREDIENTI

500g Tiramisù
500g Ciocco Dark
500g La Mascarpone
500g pasta biscuit (pan di spagna rollè)
300g caffè
300g latte
300g succo di mirtilli
o di frutti di bosco
200g zucchero
DECORAZIONE
frutta colorata (mora)
decorazione al
cioccolato fondente
cacao in polvere

INGREDIENTS

500g Tiramisù
500g Ciocco Dark
500g La Mascarpone
500g biscuit dough (sponge cake roulade)
300g coffee
300g milk
300g blueberries or berries juice
200g sugar
DECORATION
coloured fruit (blackberry)
dark chocolate decoration
cocoa powder

INGRÉDIENTS

500g Tiramisù
500g Ciocco Dark
500g La Mascarpone
500g génoise
300g café
300g lait
300g jus de myrtilles
ou fruits des bois
200g sucre
DECORATION
fruits colorés (mures)
décorations au chocolat noir
cacao en poudre



17 porzioni
(3 pezzi per porzione) da 180g

PREPARAZIONE

1 Ritagliare 3 dischi di pasta biscuit

2 preparare le bagni:

- caffè: 300g di caffè + 1 cucchiaino di zucchero
- frutti di bosco: 300g di succo di mirtillo o bosco
- cioccolato: 300g di latte + 1 cucchiaino di cacao zuccherato

3 bagnare i dischi e abbinarli con le creme:

- bagna al caffè con Tiramisù
- bagna ai frutti di bosco con La Mascarpone
- bagna al cioccolato con Ciocco Dark

4 rifinire con le decorazioni

PREPARATION

1 Cut off 3 circle shaped pieces of biscuit dough

2 prepare the syrups:

- coffee: 300g coffee + 1 tea spoon of sugar
- berries: 300g blueberries or berries juice
- chocolate: 300g of milk + 1 tea spoon of sweet cocoa powder

3 moist the circle shaped dough pieces with one of the syrup then compose as follows:

- coffee syrup with Tiramisù
- berries syrup with La Mascarpone
- chocolate syrup with Ciocco Dark

4 complete with decorations

PRÉPARATION

1 Découper 3 disques de génoise

2 préparer les différents bains:

- café: 300g de café + 1 cuillère de sucre
- fruits des bois: 300g de jus de myrtille ou de fruits des bois
- chocolat: 300g de lait + 1 cuillère de cacao sucré

3 imbibir les biscuits et les combiner comme suit:

- biscuits imbibés au café avec Tiramisù
- biscuits imbibés aux fruits des bois avec La Mascarpone
- biscuits imbibés au chocolat avec Ciocco Dark

4 décorer



Tiramisù Eclair

INGREDIENTI

1000g Tiramisù
240g di eclair
DECORAZIONE
cacao in polvere
lamponi
Tiramisù
mandorle filettate

INGREDIENTS

1000g Tiramisù
240g de éclairs
DECORATION
cocoa powder
raspberries
Tiramisù
sliced almonds

INGRÉDIENTS

1000g Tiramisù
240g de coques mini éclairs
DÉCORATION
cacao en poudre
framboises
Tiramisù
amandes effilées



8 porzioni

(3 pezzi per porzione) da 160g

PREPARAZIONE

1

- glassare l'eclair con il cioccolato
- farcire con **Tiramisù**
- guarnire con ciuffetti di **Tiramisù** e cacao in polvere

2

- farcire con **Tiramisù**
- rifinire con dei ciuffetti di **Tiramisù**
- guarnire con un lampone, mandorle filettate e una spolverata di zucchero a velo

3

- glassare l'eclair con il cioccolato
- tagliare uno spicchio con due tagli longitudinali
- farcire con **Tiramisù**

PREPARATION

1

- frost the éclairs with chocolate
- fill with **Tiramisù**
- garnish with **Tiramisù** decoration and some cocoa powder

2

- fill with **Tiramisù**
- garnish with **Tiramisù** decoration
- decorate with a raspberry, sliced almond and some powdered sugar

3

- frost the éclairs with chocolate
- cut 2 lengthwise cuts
- fill with **Tiramisù**

PRÉPARATION

1

- glasser les éclairs avec le chocolat
- fourrer avec le **Tiramisù**
- décorer avec la **Tiramisù** et cacao en poudre

2

- fourrer avec le **Tiramisù**
- doser le **Tiramisù** en surface
- décorer avec des framboises, des amandes effilées et saupoudrer de sucre glace

3

- glasser les éclairs avec le chocolat
- fourrer avec le **Tiramisù**



Tiramisu



1 5 porzioni da 320g
(4 pezzi per porzione)

INGREDIENTI

1000g Tiramisù
600g pasta biscuit
(pan di spagna rollé)
DECORAZIONE
cacao in polvere
decorazioni di
cioccolata fondente
SALSA
250g caffè
35g zucchero

INGREDIENTS

1000g Tiramisù
600g biscuit dough
(sponge cake roulade)
DECORATION
cocoa powder
dark chocolate decorations
DIP
250g coffee
35g sugar

INGRÉDIENTS

1000g Tiramisù
600g génoise
DÉCORATION
cacao en poudre
décorations au
chocolat noir
SAUCE
250g café
35g sucre

PREPARAZIONE

- Ritagliare un rettangolo di pasta biscuit e stenderlo su uno stampo plumcake foderato con un foglio di alluminio
- farcire la pasta biscuit con Tiramisù per $\frac{3}{4}$ dello stampo
- con l'ausilio del foglio di alluminio sollevare la pasta biscuit e sigillarne i lembi in modo da far combaciare gli estremi
- avvolgere il cilindro nell'alluminio e raffreddare in congelatore; una volta solidificato togliere l'allumtinio e coprire con cacao
- tagliare una fetta dritta e una obliqua quindi impiattare posizionando i trancetti sulla parte piatta
- rifinire con decorazioni di cioccolato

SUGGERIMENTI

Salsa: zuccherare 50g di caffè ancora caldo con 1 cucchiaino di zucchero. Lasciare raffreddare in frigorifero

PREPARATION

- Cover a plumcake mould with an aluminium foil. Cut the biscuit dough in a square shape and place it in the mould
- fill with Tiramisù cream for $\frac{3}{4}$ of the mould
- using the aluminium foil lift the biscuit dough and overlap the outer parts and seal them
- wrap the cylinder in aluminium foil and cool it down in freezer once solidified, remove the aluminium foil and cover in cocoa powder
- cut a straight slice and an oblique slice then place in a plate putting the pieces in the flat side
- finish by decorating with chocolate

TIPS

Dip: sweeten 50g of hot coffee with 1 tea spoon of sugar. Let it cool down in fridge

PRÉPARATION

- Découper un rectangle de génoise et l'étendre dans un moule à cake recouvert de papier aluminium
- fourrer la génoise avec le Tiramisù au $\frac{3}{4}$ du moule
- soulever l'ensemble grâce au papier aluminium et refermer la génoise sur elle-même dans le sens de la longueur le cylindre obtenu dans l'aluminium et placer au congélateur
- une fois solidifié, retirer le papier aluminium et saupoudrer de cacao en poudre
- découper une tranche droite puis une tranche oblique et placer les à plat sur une assiette à dessert
- terminer avec des décorations au chocolat noir

SUGGESTIONS

Sauce: ajouter une petite cuillère de sucre à 50g de café encore chaud. Faire refroidir au réfrigérateur

Fruit Tiramisu



60
min



7 porzioni da 230g
(3 pezzi per porzione)

INGREDIENTI

1000g Tiramisù
(c.a. 330g per quadrato*)
600g pasta biscuit
(3 quadrati 18x18 cm)
q.b. fragole
q.b. kiwi
DECORAZIONE
cacao in polvere
SALSA
200g coulis di fragole

INGREDIENTS

1000g Tiramisù
(approx. 330g per piece*)
600g biscuit dough
(3 squares 18x18 cm)
q.s. strawberries
q.s. kiwi
DECORATION
cocoa powder
DIP
200g strawberries coulis

INGRÉDIENTS

1000g Tiramisù
(approx 330g par cadre*)
600g génoise
(3 cadres de 18x18 cm)
cubes de fraise
cubes de kiwi
DÉCORATION
cacao en poudre
SAUCE
200g coulis de fraises

PREPARAZIONE

- Ritagliare un quadrato* di pasta biscuit (18x18 cm c.a. 200g) e stenderlo in uno stampo per plumcake foderato con un foglio di alluminio
- farcire per metà dello stampo con **Tiramisù** e posizionare la frutta tagliata a listarelle per tutta la lunghezza dello stampo
- completare con un altro strato di **Tiramisù**
- con l'ausilio del foglio di alluminio sollevare la pasta biscuit e sigillarne i lembi in modo da far combaciare gli estremi
- avvolgere il cilindro nell'alluminio e raffreddare in congelatore
- una volta solidificato togliere l'alluminio e coprire con cacao, tagliare delle fette e impiattare

SUGGERIMENTI

Coulis di fragole: frullare le fragole aggiungendo il 15% di zucchero a velo e alcune gocce di succo di limone (a piacere, filtrare con un colino per eliminare i semi)

PREPARATION

- Cover a plumcake mould with an aluminium foil. Cut the biscuit dough in a square shape dough (18x18 cm approx. 200g) and place it in the mould
- fill with **Tiramisù** cream for half of the mould and place the precut fruit strips for the whole length of the mould
- fill the mould with another layer of **Tiramisù** cream
- using the aluminium foil, lift the biscuit dough overlap the outer parts and seal them
- wrap the cylinder in the aluminium foil and cool in freezer
- once solidified remove the aluminium and decorate with cocoa powder, cut it in slices then place in a plate

TIPS

Strawberries coulis: blend the strawberries and add 15% of powdered sugar and some drops of lemon juice (filter in case you want to remove the strawberries seeds)

PRÉPARATION

- Découper un carré de génoise (18x18 cm environ 200g) et placer dans un moule à cake recouvert de papier aluminium
- ajouter la crème **Tiramisù** jusqu'à mi-hauteur et déposer les fruits en alternant kiwi et fraises sur toute la longueur du moule
- compléter avec une nouvelle épaisseur de **Tiramisù**
- soulever la préparation à l'aide du papier aluminium et souder les deux côtés opposés de la génoise
- enrouler le cylindre obtenu dans l'aluminium et placer au congélateur
- une fois solidifié, retirer le papier aluminium et saupoudrer de cacao en poudre, découper en petits tronçons

SUGGESTIONS

Coulis de fraises: réduire en purée les fraises en ajoutant 15% de sucre glace et quelques gouttes de jus de citron (filtrer si besoin pour éliminer les graines)