

Tiramisù

ricettario



“La Creatività nel Tiramisù”



7chef

“un dolce senza tempo che ha conquistato il mondo”

INTRODUZIONE

Il **Tiramisù** è tra i dessert più amati e diffusi, sia in Italia che all'estero. Le sue origini sono avvolte nel mistero, con diverse città che si contendono la paternità. Si narra che il suo nome, "Tirame Su", derivi dalla sua capacità di rinvigorire il corpo e lo spirito e che sia nato nel '700 in una "casa di piacere" di Treviso, per offrire un ristoro energizzante alle dame e ai loro clienti.

Il **Tiramisù** è diventato un'icona della tradizione gastronomica, un dolce immancabile nei menù dei ristoranti di tutto il mondo e una fonte d'ispirazione per chef e pasticceri.

Dedicato interamente al Tiramisù, questo ricettario offre suggerimenti e idee per prepararlo in modo semplice e veloce con l'uso della **crema in sac à poche Tiramisù 7Chef**.

Le nostre sac à poche sono prodotti di qualità consolidata, presenti sul mercato da 20 anni, che rappresentano un alleato affidabile per i professionisti della ristorazione.

Tiramisù garantisce un risultato sicuro e una qualità costante e permette di dar spazio alla creatività personale assicurando la massima personalizzazione.

Ci auguriamo che queste pagine possano fornire l'ispirazione necessaria per onorare la tradizione del **Tiramisù**, reinventandola con creatività e originalità.

EN

INTRODUCTION

"A timeless dessert that has conquered the world"

Tiramisù is one of the most appreciated and widely served desserts, both in Italy and internationally.

Its origins remain uncertain, with several cities claiming its invention. According to tradition, the name "Tirame Su" - meaning "pick me up" - reflects its energizing effect on body and spirit. It is said to have first appeared in the 18th century in a pleasure house in Treviso, created to offer a revitalizing treat to the ladies and their clients.

Today, Tiramisù stands as a true icon of Italian culinary heritage, a staple on restaurant menus worldwide and a constant source of inspiration for chefs and pastry professionals.

This recipe book is entirely dedicated to Tiramisù and provides practical guidance for preparing it quickly and efficiently using **Tiramisù 7Chef piping cream**.

Our piping bags are high-quality products, trusted by professionals for over 20 years. They offer reliability, consistency, and ease of use—making them an essential tool in modern kitchens.

Tiramisù 7Chef guarantees consistent results and premium quality, while allowing chefs to express their creativity and personalize each preparation to suit their style and clientele.

We hope these pages will inspire you to celebrate the tradition of Tiramisù, while reinterpreting it with innovation and originality.

FR

INTRODUCTION

« Un dessert intemporel qui a conquis le monde »

Le Tiramisù est l'un des desserts les plus appréciés et les plus répandus, tant en Italie qu'à l'étranger.

Ses origines restent mystérieuses, plusieurs villes revendiquant sa création. Selon la tradition, son nom « Tirame Su » - qui signifie « remonte-moi » - reflète sa capacité à revigorer le corps et l'esprit. On raconte qu'il serait né au XVIII^e siècle dans une maison de plaisir à Trévise, conçu pour offrir une pause énergisante aux dames et à leurs clients.

Aujourd'hui, le tiramisù est devenu une véritable icône de la gastronomie italienne, un incontournable des cartes de restaurants à travers le monde, et une source d'inspiration constante pour les chefs et les pâtisseries. Ce livre de recettes, entièrement dédié au tiramisù, propose des conseils pratiques pour le préparer rapidement et efficacement grâce à **la crème en poche Tiramisù 7Chef**.

Nos poches à douille sont des produits de haute qualité, reconnus sur le marché depuis plus de 20 ans. Elles représentent un outil fiable et performant pour les professionnels de la restauration.

Tiramisù 7Chef garantit une qualité constante et des résultats sûrs, tout en laissant place à la créativité et à la personnalisation de chaque préparation.

Nous espérons que ces pages vous inspireront à célébrer la tradition du tiramisù, tout en la réinterprétant avec innovation et originalité.

ES

INTRODUCCIÓN

« Un postre atemporal que ha conquistado el mundo »

El tiramisù es uno de los postres más apreciados y difundidos, tanto en Italia como en el extranjero.

Sus orígenes están envueltos en misterio, con varias ciudades que reclaman su autoría. Se cuenta que su nombre « Tirame Su » - que significa « levántame » - hace referencia a su capacidad para revitalizar el cuerpo y el espíritu. Se dice que nació en el siglo XVIII en una casa de placer en Treviso, como un tentempié energizante para las damas y sus clientes.

Hoy en día, el tiramisù se ha convertido en un verdadero ícono de la tradición culinaria italiana, un postre imprescindible en los menús de restaurantes de todo el mundo y una fuente constante de inspiración para chefs y pasteleros. Este recetario, dedicado exclusivamente al tiramisù, ofrece consejos prácticos para prepararlo de forma rápida y sencilla utilizando **la crema en manga Tiramisù 7Chef**.

Nuestras mangas pasteleras son productos de alta calidad, consolidados en el mercado desde hace más de 20 años, y representan un aliado confiable para los profesionales de la restauración.

Tiramisù 7Chef garantiza un resultado seguro y una calidad constante, permitiendo dar rienda suelta a la creatividad y personalizar cada preparación según el estilo y las necesidades del cliente.

Esperamos que estas páginas sirvan de inspiración para rendir homenaje a la tradición del tiramisù, reinterpretándola con innovación y originalidad.

le creme



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.



Mascarpone

ha un gusto delicato. È una crema con una consistenza morbida e un colore chiaro.

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

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

EN

THE CREAMS

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.

Mascarpone: has a delicate flavour. It is a cream with a soft texture and a light color.

All recipes can be made using both references. However, due to their specific characteristics, we suggest using "La Mascarpone" cream with various kinds of fruits and the "Tiramisù" cream with chocolate and spirits.

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

FR

LES CRÈMES

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

Mascarpone: il a un goût délicat. C'est une crème à la texture lisse et onctueuse et de couleur claire.

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

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

ES

LAS CREMAS

Tiramisù: contiene una alta cantidad de queso mascarpone, en línea con las antiguas recetas tradicionales. Su textura es muy cremosa y presenta un color amarillo huevo, inspirado en el tiramisú clásico.

Mascarpone: tiene un sabor delicado. Es una crema con una consistencia suave y un color claro.

Todas las recetas pueden elaborarse utilizando ambas referencias. Sin embargo, debido a sus características específicas, recomendamos combinar la crema "Mascarpone" con diferentes tipos de frutas, y la crema "Tiramisù" con chocolate y licores.

Los ingredientes de las distintas recetas están expresados en función del peso de la manga pastelera. En cada receta se indica el número de porciones que se pueden obtener, considerando dos gramajes distintos del tiramisú (versión estándar – versión mini).



Difficoltà di realizzazione (facile - media - difficile)

Difficulty Level (easy - medium - hard)

Difficulté de réalisation (facile - moyen - difficile)

Dificultad de realización (fácil - media - difícil)

Tiramisù Crêpe



★ ★ ★ | **1** n. 12 x 160 g (80 g Tiramisù - 80 g Crêpe)

INGREDIENTI

1000 g Tiramisù
1000 g Crêpes

DECORAZIONE

Topping di cioccolato
Granella di nocciole
Gelato alla vaniglia

PREPARAZIONE

- 1 Farcire la crêpe con uno strato di Tiramisù
- 2 Piegarela prima a metà e poi di nuovo a fazzoletto
- 3 Disporre sulla crêpe una pallina di gelato alla vaniglia
- 4 Decorare con topping al cioccolato e granella di nocciole



EN

INGREDIENTS

1000 g Tiramisù
1000 g Crêpes

DECORATION

Chocolate sauce
Chopped hazelnuts
Vanilla ice cream

PREPARATION

- 1 Fill the crêpe with a layer of Tiramisù
- 2 Fold it in half and then fold again into a handkerchief shape
- 3 Place a scoop of ice cream on top of the crêpe
- 4 Garnish with chocolate sauce and chopped nuts.

FR

INGRÉDIENTS

1000 g Tiramisù
1000 g Crêpes

DÉCORATION

Topping chocolat
Noisettes concassées
Glace vanille

PRÉPARATION

- 1 Garnir une crêpe avec une couche de crème Tiramisù
- 2 Plier en deux et replier à nouveau en forme de mouchoir
- 3 Disposer sur le dessus une boule de glace vanille
- 4 Décorer avec le topping chocolat et les éclats de noisettes

ES

INGREDIENTES

1000 g Tiramisù
1000 g Crêpes

DECORACIÓN

Topping de chocolate
Granillo de avellanas
Helado de vainilla

PREPARACIÓN

- 1 Rellena la crêpe con una capa de Tiramisú
- 2 Doblarla por la mitad y volver a doblarla en forma de pañuelo
- 3 Coloca una bola de helado de vainilla sobre la crepe
- 4 Decora con topping de chocolate y granillo de avellanas.



Tiramisù Siciliano



n. 14 x 120 g (70 g Tiramisù - 30 g cannolo)

*Tiramisù in Sicilian Cannoli
Tiramisù Sicilien
Tiramisú Siciliano*

INGREDIENTI

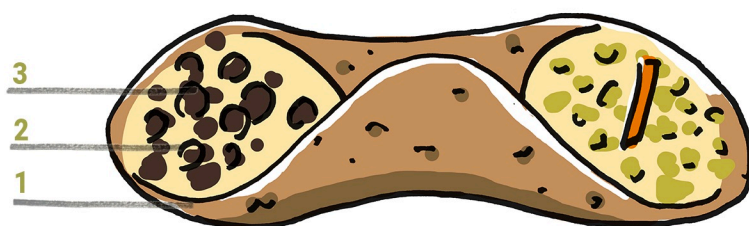
1000 g Tiramisù
14 Cannoli

DECORAZIONE

Granella di pistacchio
Gocce di cioccolato fondente
Scorzetta d'arancia

PREPARAZIONE

- 1 Farcire il cannolo con Tiramisù, riempiendolo fino ai lati (almeno 70 g di crema)
- 2 Decorare un lato con gocce di cioccolato e l'altro con granella di pistacchio ed eventuale amarena/scorza d'arancia
- 3 Lasciar riposare in frigorifero per circa 2-3 ore



EN

INGREDIENTS

1000 g Tiramisù
14 Cannoli

DECORATION

Chopped pistachios
Dark chocolate chips
Orange zest

PREPARATION

- 1 Fill the cannolo with Tiramisù cream, filling it up to the edges (at least 70 g of cream)
- 2 Decorate one side with chocolate chips and the other with chopped pistachios and sour cherry or orange zest (optional)
- 3 Refrigerate for about 2-3 hours.

FR

INGRÉDIENTS

1000 g Tiramisù
14 Biscuits cannoli

DÉCORATION

Pistaches hachées
Pépites de chocolat noir
Ecorces d'oranges confites

PRÉPARATION

- 1 Fourrer les cannoli avec la crème Tiramisù, en remplissant jusqu'aux bords (env. 70 g de crème par biscuit)
- 2 Décorer l'un des côtés avec des pépites de chocolat, l'autre avec des pistaches hachées et éventuellement des écorces d'oranges confites (ou des cerises noires confites)
- 3 Laisser reposer en armoire froide positive pendant 2-3 heures.

ES

INGREDIENTES

1000 g Tiramisù
14 Cannoli

DECORACIÓN

Granillo de pistacho
Gotas de chocolate negro
Piel de naranja confitada

PREPARACIÓN

- 1 Rellenar el cannolo con Tiramisù, llenándolo hasta los bordes (al menos 70 g de crema)
- 2 Decorar un lado con gotas de chocolate y el otro con granillo de pistacho y, opcionalmente, guinda o piel de naranja confitada
- 3 Dejar reposar en frigorífico durante aproximadamente 2-3 horas.



Tiramisù scomposto



n. 14 x 90 g (70 g Tiramisù)

*Deconstructed Tiramisù
Tiramisù déstructuré
Tiramisú deconstruido*

INGREDIENTI

1000 g Tiramisù
280 g Biscotti Savoiaardi (28 pz)
500 g Caffè zuccherato

DECORAZIONE

Cacao amaro in polvere

PREPARAZIONE

- 1 Riempire la ciotolina/supporto con Tiramisù
- 2 Servire con due savoiardi e una tazzina di caffè
- 3 Decorare la crema con cacao amaro in polvere



EN

INGREDIENTS

1000 g Tiramisù
280 g Ladyfinger biscuits (28 pcs)
500 g Sweetened coffee

DECORATION

Unsweetened cocoa powder

PREPARATION

- 1 Fill the bowl or container with Tiramisù cream
- 2 Serve with two ladyfinger biscuits and a small cup of coffee
- 3 Dust the cream with unsweetened cocoa powder.

FR

INGRÉDIENTS

1000 g Crème Tiramisù
280 g Biscuits à la cuillère (28 pc)
500 g Café sucré

DÉCORATION

Cacao amer en poudre

PRÉPARATION

- 1 Remplir le contenant avec la crème Tiramisù
- 2 Servir avec deux biscuits à la cuillère et une tasse de café
- 3 Décorer la crème avec le cacao amer en poudre.

ES

INGREDIENTES

1000 g Tiramisù
280 g Bizcochos de soletilla (28 uds)
500 g Café azucarado

DECORACIÓN

Cacao amargo en polvo

PREPARACIÓN

- 1 Rellenar el cuenco/recipiente con Tiramisù
- 2 Servir con dos bizcochos de soletilla y una tacita de café
- 3 Decorar la crema con cacao amargo en polvo.



Tiramisù pistacchio



n. 12 x 140 g (80 g Tiramisù - 40 g Crema Pistacchio)
n. 24 x 70 g (40 g Tiramisù - 20 g Crema Pistacchio)

*Pistachio Tiramisù
Tiramisù à la pistache
Tiramisú de pistacho*

INGREDIENTI

1000 g Tiramisù
500 g Crema Pistacchio
Granella di pistacchio
Scaglie di cioccolato fondente

DECORAZIONE

Granella di pistacchio
Scaglie di cioccolato fondente

PREPARAZIONE

- 1 Creare un fondo con Tiramisù
- 2 Cospargere con granella di pistacchio e scaglie di cioccolato fondente
- 3 Aggiungere uno strato di Crema Pistacchio
- 4 Cospargere nuovamente con granella di pistacchio e scaglie di cioccolato fondente
- 5 Proseguire con uno strato di Tiramisù
- 6 Completare con una spolverata di granella di pistacchio e scaglie di cioccolato fondente



EN

INGREDIENTS

1000 g Tiramisù
500 g Crema Pistacchio
Chopped pistachios
Dark chocolate shavings

DECORATION

Chopped pistachios
Dark chocolate shavings

PREPARATION

- 1 Make a base layer with the Tiramisù cream
- 2 Dust with chopped pistachios and dark chocolate shavings
- 3 Add a layer of Crema Pistacchio
- 4 Dust again with chopped pistachios and dark chocolate shavings
- 5 Continue with another layer of Tiramisù cream
- 6 Garnish with a final dusting of chopped pistachios and dark chocolate shavings.

FR

INGRÉDIENTS

1000 g Tiramisù
500 g Crema Pistacchio
Pistaches concassées
Copeaux de chocolat noir

DÉCORATION

Pistaches concassées
Copeaux de chocolat noir

PRÉPARATION

- 1 Créer une première couche avec la crème Tiramisù
- 2 Saupoudrer de pistaches concassées et de copeaux de chocolat noir
- 3 Ajouter une couche de Crema Pistacchio
- 4 Saupoudrer de nouveau de pistaches concassées et de copeaux de chocolat noir.
- 5 Poursuivre avec une couche de crème Tiramisù
- 6 Pour finir, saupoudrer de pistaches concassées et de copeaux de chocolat noir.

ES

INGREDIENTES

1000 g Tiramisù
500 g Crema Pistacchio
Pistachos picados
Virutas de chocolate negro

DECORACIÓN

Granillo de pistachos
Virutas de chocolate negro

PREPARACIÓN

- 1 Crear una base con Tiramisù
- 2 Espolvorear con granillo de pistacho y virutas de chocolate negro
- 3 Añadir una capa de Crema Pistacchio
- 4 Espolvorear de nuevo con granillo de pistacho y virutas de chocolate negro
- 5 Continuar con una capa de Tiramisù
- 6 Completar con un espolvoreado de granillo de pistacho y virutas de chocolate negro.

Tiramisù gourmet



★ ★ ★ | **1** n. 40 X 50 g (25 g Tiramisù)

INGREDIENTI

1000 g Tiramisù
280 g Pan di Spagna
40 Tartellette mignon (20 g)

DECORAZIONE

Mirtilli
Cacao in polvere

PREPARAZIONE

- 1 Ritagliare un disco di Pan di Spagna del diametro della tartelletta, bagnarlo leggermente nel caffè e inserirlo sul fondo del recipiente
- 2 Creare dei ciuffi di Tiramisù all'interno delle tartellette
- 3 Rifinire con le decorazioni



EN

INGREDIENTS

1000 g Tiramisù
280 g Sponge cake
40 Mini tarts (20 g each)

DECORATION

Blueberries
Cocoa powder

PREPARATION

- 1 Cut a sponge cake disk to fit the tartlet diameter, lightly dip it in coffee, and place it at the bottom of the container
- 2 Pipe dollops of Tiramisù cream inside the tartlets
- 3 Finish with decorations.

FR

INGRÉDIENTS

1000 g Tiramisù
280 g Gênoise
40 Mini-tartelettes (20 g)

DÉCORATION

Myrtilles
Cacao en poudre

PRÉPARATION

- 1 Découper un disque de génoise de la taille de la tartelette, l'imbiber légèrement dans le café et le disposer au fond de la tartelette
- 2 Pocher la crème Tiramisù au-dessus
- 3 Finir avec la décoration.

ES

INGREDIENTES

1000 g Tiramisù
280 g Bizcocho
40 Tartaletas mini (20 g)

DECORACIÓN

Arándanos
Cacao en polvo

PREPARACIÓN

- 1 Cortar un disco de bizcocho del diámetro de la tartaleta, humedecerlo ligeramente en el café e introducirlo en el fondo del recipiente
- 2 Crear rosetones (o montoncitos) de Tiramisù dentro de las tartaletas
- 3 Terminar con las decoraciones.



Tiramisù in terrina



1 terrina (dish - terrine - terrina) x 1,8 kg

*Tiramisù in a dish
Tiramisù en verrine
Tiramisú en terrina*

INGREDIENTI

1000 g Tiramisù
380 g Savoiardì (38 pz)
400 g Caffè

DECORAZIONE

Cacao in polvere

PREPARAZIONE

- 1 Bagnare leggermente i savoiardì nel caffè e posizzionarli sul fondo del recipiente
- 2 Aggiungere uno strato di Tiramisù riempiendo metà del supporto
- 3 Aggiungere altri savoiardì bagnati ripetendo i passaggi precedenti
- 4 Rifinire la superficie con una spolverata di cacao



EN

INGREDIENTS

1000 g Tiramisù
380 g Ladyfinger biscuits (38 pcs)
400 g Coffee

DECORATION

Cocoa powder

PREPARATION

- 1 Lightly plunge the biscuits in coffee and place them into the container
- 2 Add a layer of Tiramisù cream, filling half of the container
- 3 Add another layer of ladyfinger biscuits following the previous steps
- 4 Decorate the surface with a dusting of cocoa powder.

FR

INGRÉDIENTS

1000 g Tiramisù
380 g Biscuits à la cuillère (38 pc)
400 g Café

DECORATION

Cacao en poudre

PRÉPARATION

- 1 Imbiber légèrement les biscuits dans le café et tapisser le fond du verre
- 2 Ajouter une couche de crème Tiramisù jusqu'à la moitié du verre
- 3 Ajouter d'autres biscuits à la cuillère en répétant les étapes précédentes
- 4 Recouvrir la surface du verre avec un saupoudrage de cacao.

ES

INGREDIENTES

1000 g Tiramisù
380 g Bizcochos de soletilla (38 uds)
400 g Café

DECORACIÓN

Cacao en polvo

PREPARACIÓN

- 1 Humedecer ligeramente los bizcochos en el café y colocarlos en el fondo del recipiente
- 2 Añadir una capa de Tiramisù llenando la mitad del recipiente
- 3 Añadir más bizcochos repitiendo los pasos anteriores
- 4 Terminar la superficie con una pizca de cacao.



Tiramisù alle pesche



1 n. 13 x 110 g (80 g Tiramisù)
n. 26 x 55 g (40 g Tiramisù)

*Peach Tiramisù
Tiramisù aux pêches
Tiramisù con melocotones*

INGREDIENTI

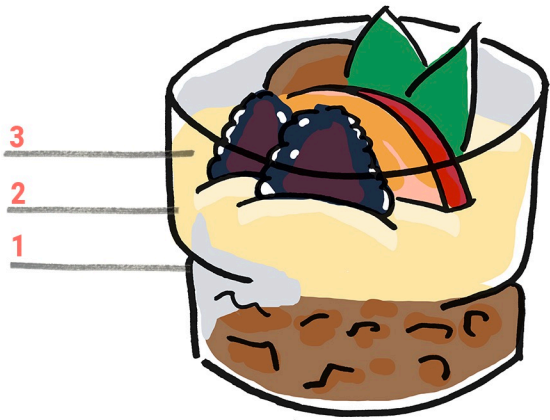
1000 g Tiramisù
390 g Amaretti (78 pz)

DECORAZIONE

Pesche
Amaretti
More
Foglioline di menta

PREPARAZIONE

- 1 Creare un fondo con gli amaretti sbriciolati
- 2 Aggiungere uno strato di Tiramisù
- 3 Guarnire con pesche, amaretti, more e foglioline di menta



EN

INGREDIENTS

1000 g Tiramisù
390 g Amaretti (78 pcs)

DECORATION

Peaches
Amaretti
Blackberries
Mint leaves

PREPARATION

- 1 Create a base layer with crushed amaretti (6 per glass)
- 2 Add a layer of Tiramisù cream
- 3 Garnish with peaches, amaretti, blackberries, and mint leaves.

FR

INGRÉDIENTS

1000 g Tiramisù
390 g Biscuits amaretti (78 pc)

DÉCORATION

Pêches
Biscuits amaretti
Mûres
Feuilles de menthe

PRÉPARATION

- 1 Créer une première couche avec les amaretti concassés (6 pc para verr)
- 2 Ajouter une couche de crème Tiramisù
- 3 Garnir de pêches tranchées, amaretti, mûres et feuilles de menthe.

ES

INGREDIENTES

1000 g Tiramisù
390 g Amaretti (78 uds)

DECORACIÓN

Melocotones
Amaretti
Moras
Hojitas de menta

PREPARACIÓN

- 1 Formar una base con los amaretti triturados (6 por vaso)
- 2 Añadir una capa de Tiramisù
- 3 Decorar con melocotones, amaretti, moras y hojas de menta fresca.



Tiramisù delle feste



★ ★ ★ | **1** n. 14 x 120 g (70 g Tiramisù)
n. 28 x 60 g (35 g Tiramisù)

***Festive Tiramisù
Tiramisù de Fêtes
Tiramisú festivo***

INGREDIENTI

1000 g Tiramisù
700 g Panettone
Burro q.b.
Marsala o rum

DECORAZIONE

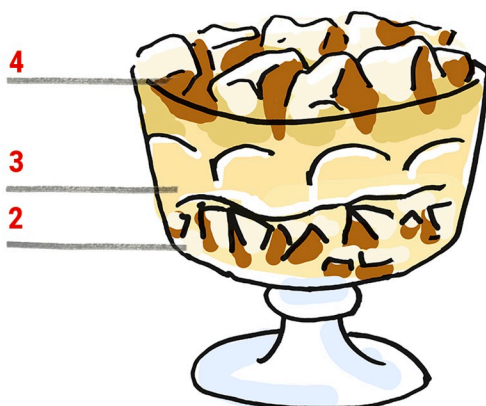
Zucchero a velo

PREPARAZIONE

- 1 Tostare il panettone a pezzettini in una padella imburrata
- 2 Creare un fondo con il panettone
- 3 Aggiungere uno strato di Tiramisù
- 4 Aggiungere ulteriori pezzettini di panettone e spolverare con zucchero a velo

SUGGERIMENTI

A piacere utilizzare Panettone, Pandoro o Colomba e bagnare con Marsala o Rum



EN

INGREDIENTS

1000 g Tiramisù
700 g Panettone
Butter as needed
Marsala or rum

DECORATION

Powdered sugar

PREPARATION

- 1 Toast the panettone pieces in a buttered pan
- 2 Create a base layer with the toasted panettone
- 3 Add a layer of Tiramisù cream
- 4 Add more panettone pieces and dust with powdered sugar

TIPS

Feel free to use Panettone, Pandoro, or Colomba and soak with Marsala or Rum.

FR

INGRÉDIENTS

1000 g Tiramisù
700 g Panettone
Beurre (à discrétion)
Marsala ou rhum

DÉCORATION

Sucre glace

PRÉPARATION

- 1 Toaster le panettone découpé en cubes dans une poêle (beurrée si désiré)
- 2 Créer une première couche avec le panettone dans le contenant choisi
- 3 Ajouter une couche de crème Tiramisù
- 4 Finir avec quelques derniers morceaux de panettone et saupoudrer de sucre glace

SUGGESTIONS

A la place du panettone, il est possible d'utiliser un autre biscuit comme un pandoro ou une colomba. Le biscuit choisi peut être imbibé dans du marsala ou dans du rhum.

ES

INGREDIENTES

1000 g Tiramisù
700 g Panettone
Mantequilla c/n
Marsala o ron

DECORACIÓN

Azúcar glas

PREPARACIÓN

- 1 Tostar el panettone en trocitos en una sartén con mantequilla
- 2 Crear una base con el panettone
- 3 Añadir una capa de Tiramisù
- 4 Añadir más trocitos de panettone y espolvorear con azúcar glas

SUGERENCIAS

Si lo prefieres, puedes usar Panettone, Pandoro o Colomba y humedecer con Marsala o ron.



Tiramisù dark



1

n. 12 x 120 g (80 g Tiramisù - 40 g CioccoDark)

n. 24 x 60 g (40 g Tiramisù - 20 g CioccoDark)

*Tiramisù dark
Tiramisù foncé
Tiramisú oscuro*

INGREDIENTI

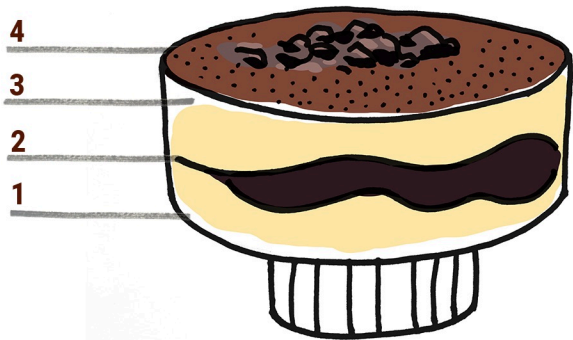
1000 g Tiramisù
500 g CioccoDark

DECORAZIONE

Cacao in polvere
Scaglie di cioccolato
fondente

PREPARAZIONE

- 1 Creare un fondo con Tiramisù
- 2 Aggiungere uno strato di CioccoDark
- 3 Proseguire con un altro strato di Tiramisù
- 4 Completare con una spolverata di cacao e una decorazione di scaglie di cioccolato fondente



EN

INGREDIENTS

1000 g Tiramisù
500 g CioccoDark

DECORATION

Cocoa powder
Dark chocolate chips

PREPARATION

- 1 Make a base layer using Tiramisù cream
- 2 Add a layer of CioccoDark cream
- 3 Continue with another layer of Tiramisù cream
- 4 Garnish with cocoa powder and dark chocolate chips.

FR

INGRÉDIENTS

1000 g Tiramisù
500 g CioccoDark

DÉCORATION

Cacao en poudre
Copeaux de chocolat noir

PRÉPARATION

- 1 Disposer une première couche de Tiramisù
- 2 Ajouter une deuxième couche de crème CioccoDark
- 3 Poursuivez avec une troisième couche de crème Tiramisù
- 4 Terminez en saupoudrant de cacao et en décorant avec des copeaux de chocolat noir.

ES

INGREDIENTES

1000 g Tiramisù
500 g CioccoDark

DECORACIÓN

Cacao en polvo
Virutas de chocolate negro

PREPARACIÓN

- 1 Crear una base con Tiramisú
- 2 Añadir una capa de crema CioccoDark
- 3 Continuar con otra capa de Tiramisú
- 4 Finalizar con una pizca de cacao y una decoración de virutas de chocolate negro.



Tiramisù millefoglie



1

n. 14 x 100 g (70 g Tiramisù)
n. 28 x 50 g (35 g Tiramisù)

*Layered pastry Tiramisù
Tiramisù Millefeuille
Tiramisú milhojas*

INGREDIENTI

1000 g Tiramisù
400 g Pasta sfoglia caramellata

DECORAZIONE

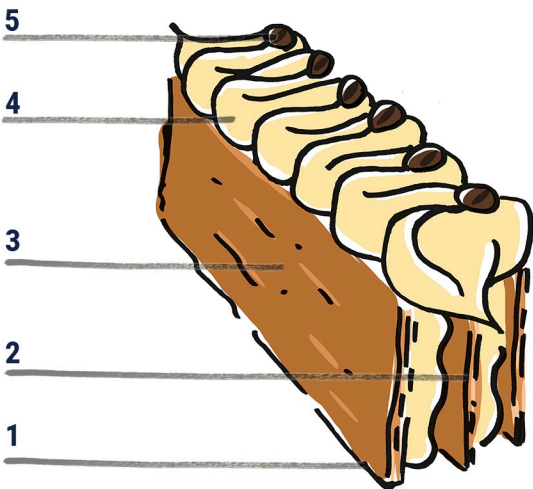
Chicchi di caffè

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare la pasta sfoglia a forma rettangolare, applicare 1 strato di Tiramisù e sovrapporre un altro rettangolo di pasta sfoglia
- 2 Aggiungere un nuovo strato di Tiramisù e un ulteriore rettangolo di pasta sfoglia
- 3 Capovolgere di 90° e impiattare in modo che gli strati verticali siano ben visibili
- 4 Applicare riccioli di Tiramisù sulla parte alta del millefoglie
- 5 Decorare con chicchi di caffè

SUGGERIMENTI

Conservare la crema in frigorifero fino al momento dell'utilizzo per mantenerla compatta



EN

INGREDIENTS

1000 g Tiramisù
400 g Caramelized puff pastry

DECORATION

Coffee beans

PREPARATION

- 1 Cut the puff pastry into rectangular shapes, spread one layer of Tiramisù cream, and top with another rectangle of puff pastry
- 2 Add another layer of Tiramisù cream and an additional rectangle of puff pastry
- 3 Rotate 90° and plate so the vertical layers are clearly visible
- 4 Pipe Tiramisù cream rosettes on top of the Napoleon
- 5 Decorate with coffee beans

TIPS

Keep the cream refrigerated until use to maintain its firmness.

FR

INGRÉDIENTS

1000 g Tiramisù
400 g Pâte feuilletée caramélisée et cuite

DÉCORATION

Grains de café

PRÉPARATION

- 1 Tailler la pâte feuilletée en 3 rectangles, recouvrir l'un d'entre eux d'une couche de crème Tiramisù et recouvrir avec un deuxième rectangle de pâte
- 2 Ajouter une nouvelle couche de crème Tiramisù et recouvrir avec le dernier rectangle de pâte
- 3 Retourner l'ensemble à 90° sur un plat de façon à ce que les strates verticales soient bien visibles.
- 4 Dessiner des boucles avec la crème Tiramisù sur le haut du mille-feuilles
- 5 Décorer avec des grains de café

SUGGESTIONS

Conserver la crème en armoire froide positive jusqu'au moment de s'en servir afin de la maintenir bien compacte.

ES

INGREDIENTES

1000 g Tiramisù
400 g Hojaldre caramelizado

DECORACIÓN

Granos de café

PREPARACIÓN

- 1 Cortar el hojaldre en forma rectangular, aplicar una capa de Tiramisù y superponer otro rectángulo de hojaldre
- 2 Añadir una nueva capa de Tiramisù y otro rectángulo de hojaldre
- 3 Girar 90° y emplatar de modo que las capas verticales sean bien visibles
- 4 Aplicar rizados de Tiramisù en la parte superior del millojas
- 5 Decorar con granos de café

SUGERENCIAS

Conservar la crema en el frigorífico hasta el momento de usarla para mantenerla firme.

Tiramisù di Sorrento



1 n.13 x 130 g (80 g Tiramisù)
n.26 x 65 g (40 g Tiramisù)

***Sorrento Tiramisù
Tiramisù de Sorrente
Tiramisù de Sorrento***

INGREDIENTI

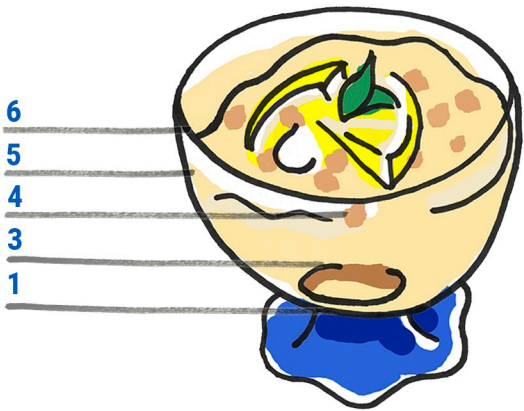
1000 g Tiramisù
260 g Savoiardi (26 pz)
200 g Acqua
100 g Zucchero
1 Limone
100 g Limoncello
Mandorle filettate

DECORAZIONE

Foglioline di menta
Mandorle filettate
Limone
Piccole meringhe

PREPARAZIONE

- 1 Creare un fondo con Tiramisù
- 2 Preparare lo sciroppo portando ad ebollizione l'acqua con lo zucchero e le scorze di limone non trattato (opzionale), lasciare raffreddare e aggiungere il limoncello
- 3 Bagnare i savoiardi nello sciroppo precedentemente preparato e formare il secondo strato
- 4 Cospargere con mandorle filettate
- 5 Aggiungere un altro strato di Tiramisù
- 6 Guarnire con una fettina di limone, un ricciolo di Tiramisù, le mandorle filettate, una fogliolina di menta e una piccola meringa



EN

INGREDIENTS

1000 g Tiramisù
260 g Ladyfinger biscuits (26 pcs)
200 g Water
100 g Sugar
1 Lemon
100 g Limoncello
Flaked almonds

DECORATION

Mint leaves
Flaked almonds
Lemon
Small meringues

PREPARATION

- 1 Make a layer using Tiramisù
- 2 Syrup: boil water with sugar and non treated lemon peel (optional), 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 Continue with another layer of Tiramisù cream
- 6 Decorate with a slice of lemon, a curl of Tiramisù, a mint leaf and a small meringue.

FR

INGRÉDIENTS

1000 g Tiramisù
260 g Biscuits à la cuillère (26 pc)
200 g Eau
100 g Sucre
1 Citron
100 g Limoncello
Amandes effilées

DÉCORATION

Feuilles de menthe
Amandes effilées
Citron
Petites meringues

PRÉPARATION

- 1 Tapisser le fond avec la crème Tiramisù
- 2 Préparer le sirop en portant à ébullition l'eau avec le sucre et le zeste de citron non traité (optionnel). Laisser refroidir et ajouter le limoncello
- 3 Imbiber les biscuits dans le sirop et former une épaisseur
- 4 Ajouter quelques amandes effilées
- 5 Poursuivre avec une couche de crème Tiramisù
- 6 Décorer avec une tranche de citron, une touche de crème Tiramisù, une feuille de menthe et une petite meringue.

ES

INGREDIENTES

1000 g Tiramisù
260 g Bizcochos de soletilla (26 uds)
200 g Agua
100 g Azúcar
1 Limón
100 g Limoncello
Almendras fileteadas

DECORACIÓN

Hojas de menta
Almendras fileteadas
Limón
Merenguitos

PREPARACIÓN

- 1 Crear una base con Tiramisù
- 2 Preparar el jarabe llevando a ebullición el agua con el azúcar y las cáscaras de limón sin tratar (opcional), dejar enfriar y añadir el limoncello
- 3 Mojar los bizcochos de soletilla en el jarabe y formar la segunda capa
- 4 Espolvorear con almendras en láminas
- 5 Continuar con una capa de Tiramisù
- 6 Decorar con una rodaja de limón, un rizo de Tiramisù, las almendras fileteadas, una hoja de menta y un pequeño merengue.

Tiramisù al caramello salato



n. 13 x 140 g (80 g Tiramisù)
n. 26 x 70 g (40 g Tiramisù)

Salted Caramel Tiramisù
Tiramisù au caramel au beurre salé
Tiramisú de caramelo salado

INGREDIENTI

1000 g Tiramisù
260 g Savoiardi (26 pz)
500 g Caffè
150 g Salsa al caramello salato

DECORAZIONE

Arachidi

CARAMELLO SALATO

200 g Zucchero a velo
200 ml Panna fresca
20 g Burro
Un pizzico di sale

PREPARAZIONE

- 1 Bagnare leggermente i savoiardi nel caffè e posizionarli sul fondo del recipiente
- 2 Aggiungere uno strato di Tiramisù e un giro di salsa al caramello salato
- 3 Ripetere i passaggi precedenti
- 4 Guarnire con le arachidi spezzettate

SUGGERIMENTI

Salsa al caramello salato:
Riscalda lo zucchero un cucchiaino alla volta in un pentolino, senza mescolare. Fai roteare il pentolino per scioglierlo in modo uniforme, facendo attenzione che non diventi troppo scuro. Toglilo dal fuoco quando è sciolto, quindi riportalo sulla fiamma e aggiungi la panna bollente, il burro a tocchetti e il sale. Far raffreddare in frigorifero per almeno 2 ore



EN

INGREDIENTS

1000 g Tiramisù
260 g Ladyfinger biscuits (26 pcs)
500 g Coffee
150 g Salted caramel sauce
Preparation of the sauce:
200 g Extra fine icing sugar
200 ml Fresh cream
20 g Butter
A pinch of salt

DECORATION

Peanuts

PREPARATION

- 1 Lightly dip the ladyfinger biscuits in coffee and arrange them at the bottom of the dish
- 2 Add a layer of Tiramisù cream and a swirl of salted caramel sauce
- 3 Repeat the previous steps
- 4 Garnish with chopped peanuts

TIPS

Salsa al caramello salato:
Heat the sugar one tablespoon at a time in a saucepan, without stirring. Swirl the saucepan to melt it evenly, being careful not to let the sugar get too dark. Remove it from the heat once melted, then put it back on the stove and add the boiling cream, diced butter, and salt. Let it cool in the refrigerator for at least 2 hours.

FR

INGRÉDIENTS

1000 g Tiramisù
260 g Biscuits à la cuillère (26 pc)
500 g Café
150 g Sauce caramel beurre salé
Préparation de la sauce :
200 g Sucre en poudre extrafin
200 ml Crème fraîche
20 g Beurre
Une pincée de sel

DÉCORATION

Cacahuètes

PRÉPARATION

- 1 Imbiber légèrement les biscuits à la cuillère dans le café et les disposer au fond du contenant choisi
- 2 Ajouter une couche de crème Tiramisù et un trait de sauce caramel beurre salé
- 3 Répéter les étapes précédentes
- 4 Décorer avec les cacahuètes hachées

SUGGESTIONS

Préparation de la sauce caramel beurre salé:
Faites chauffer le sucre une cuillère à la fois dans une casserole, sans mélanger. Faites tourner la casserole pour le faire fondre uniformément, en faisant attention à ce que le sucre ne devienne pas trop foncé. Retirez-le du feu une fois qu'il est fondu, puis remettez-le sur la flamme et ajoutez la crème bouillante, le beurre en dés et le sel. Laissez refroidir au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

ES

INGREDIENTES

1000 g Tiramisù
260 g Bizcochos de soletilla (26 uds)
500 g Café
150 g Salsa de caramello salado
Preparación de la salsa:
200 g Azúcar glas extrafino
200 ml Nata fresca
20 g Mantequilla
Una pizca de sal

DECORACIÓN

Cacahuetes

PREPARACIÓN

- 1 Mojar ligeramente los bizcochos de soletilla en el café y colocarlos en el fondo del recipiente
- 2 Añadir una capa de Tiramisù y un poco de salsa de caramello salado
- 3 Repetir los pasos anteriores
- 4 Decorar con los cacahuetes troceados.

SUGERENCIAS

Salsa de caramello salado:
Derrete el azúcar una cucharada a la vez en una cacerola, sin remover. Gira la cacerola para derretirlo de manera uniforme, con cuidado de que el azúcar no se oscurezca demasiado. Retíralo del fuego cuando esté derretido, luego vuelve a ponerlo al fuego y añade la nata hirviendo, la mantequilla en dados y la sal. Deja enfriar en el frigorífico durante al menos 2 horas.

Tiramisù Inglese



1

n. 12 x 130 g (70 g Tiramisù - 40 g CioccoDark)

n. 24 x 75 g (35 g Tiramisù - 20 g CioccoDark)

*Tiramisù Zuppa Inglese
Tiramisù Façon Zuppa Inglese
Tiramisú estilo Zuppa Inglese*

INGREDIENTI

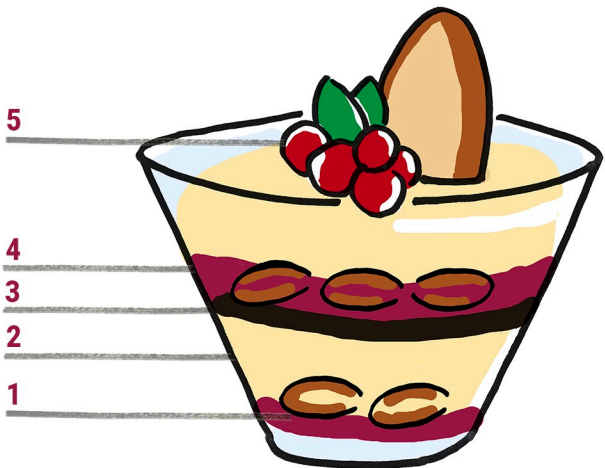
1000 g Tiramisù
500 g CioccoDark
120 Savoiardi (12 pz)

DECORAZIONE

Alchermes
Ribes
Foglioline di menta

PREPARAZIONE

- 1 Bagnare leggermente i savoiardi nell'Alchermes e posizzionarli sul fondo del recipiente
- 2 Aggiungere uno strato di Tiramisù
- 3 Inserire uno strato di CioccoDark
- 4 Ripetere i primi 2 passaggi fino al riempimento del bicchiere
- 5 Guarnire con ribes e menta



EN

INGREDIENTS

1000 g Tiramisù
500 g CioccoDark
120 Ladyfinger biscuits (12 pcs)

DECORATION

Alchermes liquor (*Italian spice liqueur*)
Redcurrants
Mint leaves

PREPARATION

- 1 Lightly dip the Savoiardi in Alchermes (or Rhum) and arrange them on the bottom of the dish
- 2 Add a layer of Tiramisù cream
- 3 Add a layer of CioccoDark cream
- 4 Repeat the first 2 steps until the glass is filled
- 5 Garnish with redcurrants and mint.

FR

INGRÉDIENTS

1000 g Tiramisù
500 g Crème CioccoDark
120 g Biscuits à la cuillère (12 pc)

DÉCORATION

Alchermes (*liqueur italienne à base de épices*)
Groseilles
Feuilles de menthe

PRÉPARATION

- 1 Imbiber légèrement les biscuits à la cuillère dans l'Alchermes (ou le rhum) et les disposer au fond du contenant choisi
- 2 Ajouter une couche de crème Tiramisù
- 3 Puis une couche de crème CioccoDark
- 4 Répéter les 2 premières étapes jusqu'à remplir le contenant
- 5 Décorer avec les groseilles et les feuilles de menthe.

ES

INGREDIENTES

1000 g Tiramisù
500 g CioccoDark
120 g Bizcochos de soletilla (12 uds)

DECORACIÓN

Alchermes (*Licor italiano a base de especias*)
Grosellas
Hojitas de menta

PREPARACIÓN

- 1 Humedecer ligeramente los bizcochos de soletilla en el Alchermes (o ron) y colocarlos en el fondo del recipiente
- 2 Añadir una capa de Tiramisù
- 3 Insertar una capa de crema CioccoDark
- 4 Repetir los 2 primeros pasos hasta rellenar la copa
- 5 Decorar con grosellas y menta.



Tiramisù del bosco



1 n. 14 x 110 g (70 g Tiramisù)
n. 28 x 55 g (35 g Tiramisù)

*Forest Tiramisù
Tiramisù fruits des bois
Tiramisù del bosque*

INGREDIENTI

1000 g Tiramisù
500 g Muesli
80 g Coulis di Frutti di bosco

DECORAZIONE

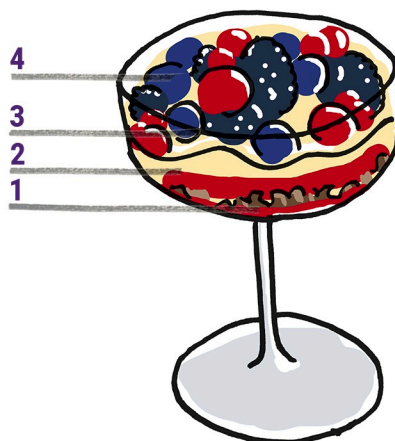
Frutti di bosco

PREPARAZIONE

- 1 Creare un fondo con il muesli
- 2 Aggiungere un giro di coulis ai frutti di bosco
- 3 Proseguire con uno strato di Tiramisù
- 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)



EN

INGREDIENTS

1000 g Tiramisù
500 g Muesli
80 g Red berry coulis

DECORATION

Red berries

PREPARATION

- 1 Create a base layer with muesli
- 2 Add a swirl of red berry coulis
- 3 Continue with a layer of Tiramisù cream
- 4 Garnish with fresh red berries

TIPS

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

FR

INGRÉDIENTS

1000 g Tiramisù
500 g Muesli
80 g Coulis de fruits rouges

DÉCORATION

Fruits rouges frais

PRÉPARATION

- 1 Créer une première couche avec le muesli
- 2 Ajouter un trait de coulis de fruits rouges
- 3 Poursuivre avec une couche de crème Tiramisù
- 4 Garnir avec des fruits rouges frais

SUGGESTIONS

Coulis de fruits rouges : réduire les fruits rouges en purée puis ajouter 15% de sucre glace et quelques gouttes de jus de citron (filtrer si besoin pour éliminer les graines).

ES

INGREDIENTES

1000 g Tiramisù
500 g Muesli
80 g Coulis de frutos rojos

DECORACIÓN

Frutos rojos frescos

PREPARACIÓN

- 1 Crear una base con el muesli
- 2 Añadir un toque de coulis de frutos rojos
- 3 Continuar con una capa de Tiramisú
- 4 Decorar con frutos rojos

SUGERENCIAS

Coulis de frutos rojos: triturar los frutos del bosque añadiendo un 15% de azúcar glas y unas gotas de zumo de limón (si se desea, se puede filtrar con un colador para eliminar las semillas).

Tiramisù Mojito



n. 14 x 120 g (70 g Tiramisù)
n. 28 x 60 g (35 g Tiramisù)

INGREDIENTI

1000 g Tiramisù
280 g Savoiardi (28 pz)
200 g Acqua
200 g Zucchero di canna
1 Limone

DECORAZIONE

Foglioline di menta
Zucchero di canna
Lime disidratato

PREPARAZIONE

- 1 Creare un fondo con Tiramisù
- 2 Preparare lo sciroppo portando ad 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 Tiramisù
- 5 Rifinire con una fogliolina di menta, una fettina di lime disidratato 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



EN

INGREDIENTS

1000 g Tiramisù
280 g Ladyfinger biscuits (28 pcs)
150 g Rum
200 g Water
200 g Brown sugar
1 Lime

DECORATION

Mint leaves
Brown Sugar
Dehydrated lime

PREPARATION

- 1 Make a base layer using Tiramisù cream
- 2 Syrup: boil water with brown sugar and some lime slices. Let it cool down then add rum
- 3 Moisten the ladyfinger biscuits in the syrup and use them to make the second layer
- 4 Add a third layer using Tiramisù cream
- 5 Finish off with mint leaves, a slice of dehydrated 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.

FR

INGRÉDIENTS

1000 g Tiramisù
280 g Biscuits à la cuillère (28 pc)
150 g Rhum
200 g Eau
200 g Sucre de canne
1 Citron vert frais

DÉCORATION

Feuilles de menthe
Sucre de canne
Citron vert déshydraté

PRÉPARATION

- 1 Tapisser le fond du verre avec la crème Tiramisù
- 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 à la cuillère dans le sirop puis les disposer dans le verre pour composer une deuxième couche
- 4 Ajouter une épaisseur de crème Tiramisù
- 5 Décorer avec des feuilles de menthe, une tranche de citron vert déshydraté et quelques zestes de 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.

ES

INGREDIENTES

1000 g Tiramisù
280 g Bizcochos de soletilla (28 uds)
150 g Ron
200 g Agua
200 g Azúcar moreno
1 Lima

DECORACIÓN

Hojas de menta
Azúcar moreno
Lima deshidratada

PREPARACIÓN

- 1 Crear una base con Tiramisù
- 2 Preparar el jarabe llevando a ebullición el agua con el azúcar moreno y unas rodajas de lima, dejar enfriar y añadir el ron
- 3 Mojar los bizcochos de soletilla en el jarabe y componer la segunda capa
- 4 Añadir otra capa de Tiramisù
- 5 Terminar con una hoja de menta, una rodaja de lima deshidratada y unas tiras de cáscara

SUGERENCIAS

Decoración con azúcar: después de humedecer el borde del vaso con lima, colocarlo sobre azúcar moreno.

Tiramisù classico



1 n. 13 x 130 g (80 g Tiramisù)
n. 26 x 65 g (40 g Tiramisù)

***Classic Tiramisù
Tiramisù Classique
Tiramisú Clásico***

INGREDIENTI

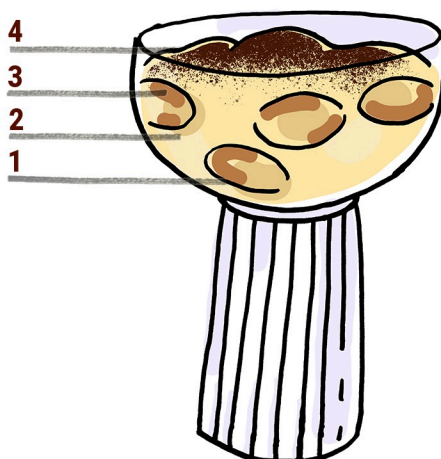
1000 g Tiramisù
260 g Savoiard (26 pz)
400 g Caffè

DECORAZIONE

Cacao in polvere

PREPARAZIONE

- 1 Bagnare leggermente i savoiardi nel caffè e posizzionarli sul fondo del recipiente
- 2 Aggiungere uno strato di Tiramisù riempiendo metà del supporto
- 3 Aggiungere altri savoiardi ripetendo i passaggi precedenti
- 4 Rifinire la superficie con una spolverata di cacao



EN

INGRÉDIENTS

1000 g Tiramisù
260 g Ladyfinger biscuits (26 pcs)
400 g Coffee

DÉCORATION

Cocoa powder

PREPARATION

- 1 Lightly plunge the biscuits in coffee and place them into the glass
- 2 Add a layer of Tiramisù, filling half of the container
- 3 Add another layer of ladyfinger biscuits following the previous steps
- 4 Decorate the surface with a dusting of cocoa powder.

FR

INGRÉDIENTS

1000 g Tiramisù
260 g Biscuits à la cuillère (26 pc)
400 g Café

DECORATION

Cacao en poudre

PRÉPARATION

- 1 Imbiber légèrement les biscuits dans le café et tapisser le fond du verre
- 2 Ajouter une couche de crème Tiramisù jusqu'à la moitié du verre
- 3 Ajouter d'autres biscuits à la cuillère en répétant les étapes précédentes
- 4 Recouvrir la surface du verre avec un saupoudrage de cacao.

ES

INGREDIENTES

1000 g Tiramisù
260 g Bizcochos de soletilla (26uds)
400 g Café

DECORACIÓN

Cacao en polvo

PREPARACIÓN

- 1 Humedecer ligeramente los bizcochos de soletilla en el café y colocarlos en el fondo del recipiente
- 2 Añadir una capa de Tiramisú, rellenando la mitad del recipiente
- 3 Añadir más bizcochos de soletilla, repitiendo los pasos anteriores
- 4 Finalizar con una pizca de cacao en polvo.



Tiramisù primavera



1 n. 14 x 110 g (70 g Tiramisù)
n. 28 x 55 g (35 g Tiramisù)

*Spring Tiramisù
Tiramisù de Printemps
Tiramisù de Primavera*

INGREDIENTI

1000 g Tiramisù
350 g Pan di Spagna
200 g Coulis di frutti di bosco

DECORAZIONE

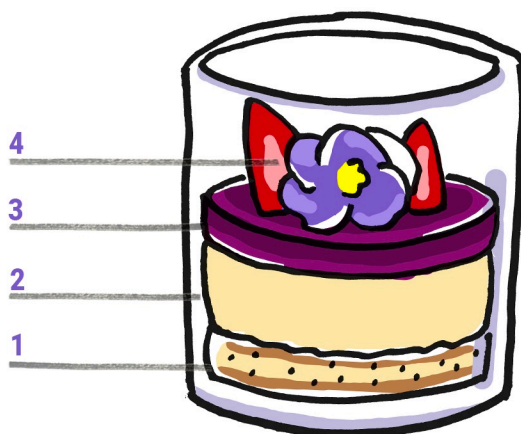
Fiori edibili
Fragole

PREPARAZIONE

- 1 Con un coppapasta, fare un cerchio di Pan di Spagna della dimensione desiderata e inserirlo nel fondo del bicchiere (altezza consigliata circa 0,5cm)
- 2 Aggiungere uno strato di Tiramisù
- 3 Completare con uno strato di Coulis frutti di bosco
- 4 Decorare con fragole e fiorellini edibili

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)



EN

INGREDIENTS

1000 g Tiramisù
350 g Sponge cake
200 g Mixed berry coulis

DECORATION

Edible flowers
Strawberries

PREPARATION

- 1 Using a pastry ring, cut a circle of sponge cake to the desired size and place it at the bottom of the glass (recommended height approx. 0.5 cm)
- 2 Add a layer of Tiramisù cream
- 3 Top with a layer of mixed berry coulis
- 4 Garnish with strawberries and edible flowers.

TIPS

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

FR

INGRÉDIENTS

1000 g Tiramisù
350 g Gênoise
200 g Coulis de fruits rouges

DÉCORATION

Fleurs comestibles
Fraises

PRÉPARATION

- 1 Avec un emporte-pièces, faire un cercle dans la génoise à la taille du contenant choisi et le disposer au fond de celui-ci (hauteur recommandée de la génoise : 0,5 cm)
- 2 Ajouter une couche de crème Tiramisù
- 3 Compléter avec une couche de coulis de fruits rouges
- 4 Décorer avec les fraises et les fleurs comestibles.

SUGGESTIONS

Coulis de fruits rouges : réduire les fruits rouges en purée puis ajouter 15% de sucre glace et quelques gouttes de jus de citron (filtrer si besoin pour éliminer les graines).

ES

INGREDIENTES

1000 g Tiramisù
350 g Bizcocho
200 g Coulis de frutos del bosque

DECORACIÓN

Flores comestibles
Fresas

PREPARACIÓN

- 1 Con un molde circular, hacer un círculo de bizcocho del tamaño deseado e insertarlo en el fondo del vaso (altura recomendada: 0,5 cm aproximadamente)
- 2 Añadir una capa de Tiramisù
- 3 Completar con una capa de Coulis de frutos del bosque
- 4 Decorar con fresas y flores comestibles.

SUGERENCIAS

Coulis de frutos rojos: triturar los frutos del bosque añadiendo un 15% de azúcar glas y unas gotas de zumo de limón (si se desea, se puede filtrar con un colador para eliminar las semillas).

Tiramisù alle fragole



1 n. 14 x 170 g (70 g Tiramisù)
n. 28 x 85 g (35 g Tiramisù)

Strawberry Tiramisù
Tiramisù aux fraises
Tiramisù de fresas

INGREDIENTI

1000 g Tiramisù
280 g Savoiardi (28 pz)
450 g Latte
250 g Coulis di Fragole
840 g Fragole (3x bicchiere)

DECORAZIONE

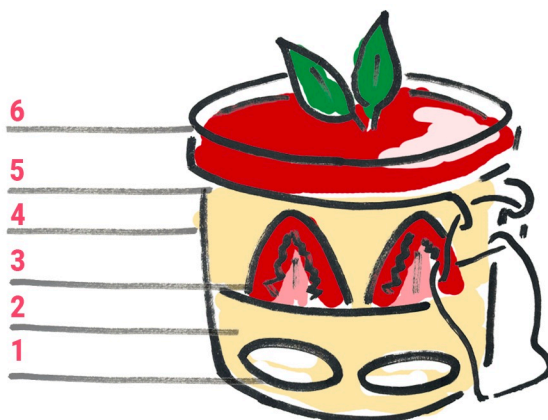
Foglioline di menta

PREPARAZIONE

- 1 Bagnare leggermente i savoiardi nel latte e posizzarli sul fondo del recipiente
- 2 Aggiungere uno strato di Tiramisù
- 3 Tagliare le fragole (possibilmente di dimensione simile) 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 Tiramisù 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)



EN

INGREDIENTS

1000 g Tiramisù
280 g Ladyfinger biscuits (28 pcs)
450 g Milk
250 g Strawberries coulis
840 g Strawberries (3 per glass)

DECORATION

Mint leafs

PREPARATION

- 1 Lightly plunge Savoiardi biscuits into milk and place them at the bottom of the jar
- 2 Add a layer of Tiramisù cream
- 3 Choose strawberries of similar size and cut them 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 bowl using Tiramisù cream leaving 2 cm 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).

FR

INGRÉDIENTS

1000 g Tiramisù
280 g Biscuits à la cuillère (28 pc)
450 g Lait
250 g Coulis de fraises
840 g Fraises de taille égales (3 par verre)

DÉCORATION

Feuilles de menthe

PRÉPARATION

- 1 Imbiber légèrement les biscuits dans le lait et tapisser le fond du contenant
- 2 Ajouter une couche de crème Tiramisù
- 3 Couper les fraises (idéalement de taille identique) en 2 dans le sens de la longueur. Les disposer verticalement contre la paroi du contenant
- 4 Ajouter une autre couche de biscuits
- 5 Remplir avec la crème Tiramisù jusqu'à 2 cm du bord du contenant
- 6 Compléter avec une couche de coulis de fraise et décorer avec une feuille de menthe

SUGGESTIONS

Coulis de fraise : mixer les fraises en ajoutant 15 % de sucre et quelques gouttes de jus de citron (filtrer si besoin pour éliminer les grains).

ES

INGREDIENTES

1000 g Tiramisù
280 g Bizcochos de soletilla (28 uds)
450 g Leche
250 g Coulis de fresas
840 g Fresas (3 por vaso)

DECORACIÓN

Hojitas de menta

PREPARACIÓN

- 1 Mojar ligeramente los bizcochos de soletilla en leche y colocarlos en el fondo del recipiente
- 2 Añadir una capa de Tiramisù
- 3 Cortar las fresas (preferiblemente del mismo tamaño) a lo largo en mitades. Disponerlas en círculo, contra la pared del vaso, con la punta hacia arriba
- 4 Incorporar otra capa de bizcochos humedecidos
- 5 Rellenar con Tiramisù hasta aproximadamente dos centímetros del borde del vaso
- 6 Finalizar con una capa de coulis de fresa y una hoja de menta fresca

SUGERENCIAS

Coulis de fresa: triturar las fresas añadiendo un 15% de azúcar glas y unas gotas de zumo de limón (opcionalmente, colar la mezcla con un tamiz fino para eliminar las semillas).

Tiramisù allo Spritz



n. 14 x 150 g (70 g Tiramisù)
n. 28 x 75 g (35 g Tiramisù)

INGREDIENTI

1000 g Tiramisù
600 g Gelée allo Spritz
450 g Biscotti Lotus (56 pz)

DECORAZIONE

Fetta di arancia

GELÉE ALLO SPRITZ

Per 14 porzioni:

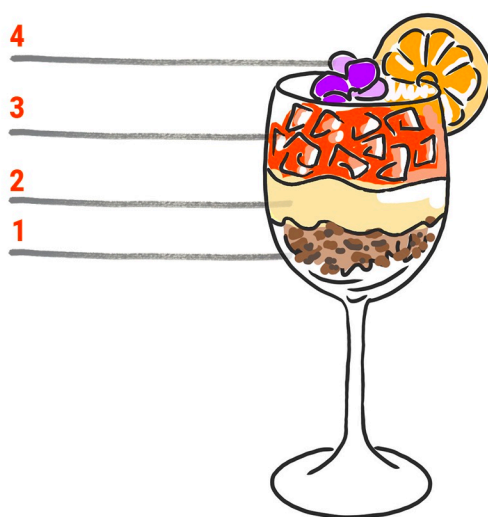
270 ml Aperol®
180 ml Succo arancia filtrato
100 ml Prosecco
16 g Gelatina

PREPARAZIONE

- 1 Creare un fondo con il crumble di biscotti
- 2 Aggiungere uno strato di Tiramisù
- 3 Applicare i cubetti di gelée allo spritz
- 4 Decorare con una fetta di arancia

PREPARAZIONE GELÉE

- 1 Reidratare la gelatina
- 2 Scaldare il succo di arancia
- 3 Sciogliere la gelatina nel succo caldo
- 4 Aggiungere l'Aperol® e il Prosecco
- 5 Versare in un recipiente basso e lasciar riposare in frigo per 8/12 ore



EN

INGREDIENTS

1000 g Tiramisù
600 g Spritz gelée
450 g Lotus biscuits (56 pcs)

DECORATION

Orange slice

SPRITZ GELÉE

For 14 servings:
270 ml Aperol®
180 ml Strained orange juice
100 ml Prosecco
16 g Gelatin

PREPARATION

- 1 Create a base layer with the cookie crumble
- 2 Add a layer of Tiramisù cream
- 3 Spread the Spritz gelée on top
- 4 Garnish with a slice of orange

Spritz gelée preparation:

Rehydrate the gelatin - Heat the orange juice - Dissolve the gelatin in the warm juice - Add the Aperol® and Prosecco - Pour into a shallow dish and refrigerate for 8-12 hours.

FR

INGRÉDIENTS

1000 g Tiramisù
600 g Gelée au Spritz
450 g Biscuits Lotus (56 pc)

DÉCORATION

Tranche d'orange

GELÉE AU SPRITZ

Pour 14 parts :
270 ml Aperol®
180 ml Jus d'orange
100 ml Prosecco
16 g Gélatine

PRÉPARATION

- 1 Créer une première couche avec les biscuits concassés
- 2 Ajouter une couche de crème Tiramisù
- 3 Déposer des cubes de gelée au Spritz
- 4 Décorer avec une tranche d'orange sur le rebord du verre

Préparation de la gelée :

Réhydrater la gélatine - Chauffer le jus d'orange - Dissoudre la gélatine dans le jus chaud - Ajouter l'Aperol® et le Prosecco - Verser dans un récipient plat et laisser refroidir en armoire froide positive pendant 8-12 heures.

ES

INGREDIENTES

1000 g Tiramisù
600 g Gelée de Spritz
450 g Galletas Lotus (56 uds)

DECORACIÓN

Rodaja de naranja

GELÉE DE SPRITZ

Para 14 porciones:
270 ml Aperol®
180 ml Zumo de naranja filtrado
100 ml Prosecco
16 g Gelatina

PREPARACIÓN

- 1 Crear una base con el crumble de galletas
- 2 Añadir una capa de Tiramisù
- 3 Aplicar la gelée de Spritz
- 4 Decorar con una rodaja de naranja

Preparación de la Gelée:

Rehidratar la gelatina - Calentar el zumo de naranja - Disolver la gelatina en el zumo caliente - Añadir el Aperol® y el Prosecco - Verter en un recipiente bajo - Dejar reposar en el frigorífico durante 8-12 horas.

Tiramisù Mimosa



n. 16 x 130 g (60 g Tiramisù)

*Tiramisù Mimosa Cake
Tiramisù façon Mimosa
Tiramisú estilo Mimosa*

INGREDIENTI

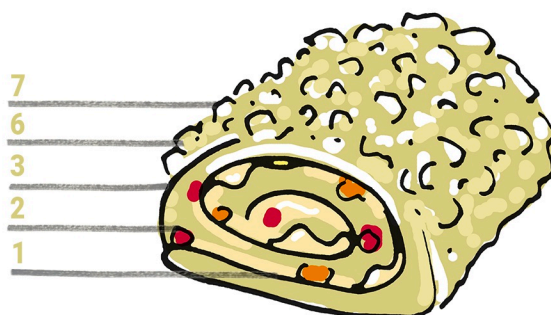
1000 g Tiramisù
800 g Pan di Spagna rollè
Ananas
Amarene
Pesche

DECORAZIONE

Pan di Spagna a cubetti
Zucchero a velo

PREPARAZIONE

- 1 Stendere il Pan di Spagna Rollè su un piano e farcire con uno strato uniforme di Tiramisù, lasciando 1-2 cm di bordo libero sui lati più lunghi
- 2 Aggiungere uniformemente piccoli pezzi di frutta sulla crema
- 3 Arrotolare delicatamente il Pan di Spagna dal lato lungo
- 4 Avvolgere il rotolo nella pellicola trasparente e lasciar riposare in frigorifero per 3-4 ore
- 5 Preparare dei cubetti di Pan di Spagna
- 6 Aggiungere un leggero strato di Tiramisù sulla superficie del rotolo e applicare uniformemente i cubetti
- 7 Spolverare il rotolo con zucchero a velo prima di servire



EN

INGREDIENTS

1000 g Tiramisù
800 g Sponge cake sheet
Pineapple
Sour cherries
Peaches

DECORATION

Sponge cake cubes
Powdered sugar

PREPARATION

- 1 Spread the sponge cake sheet on a surface and evenly layer with Tiramisù cream, leaving a 1-2 cm border free along the longer sides
- 2 Evenly distribute small pieces of fruit over the cream
- 3 Gently roll the sponge cake from the long side.
- 4 Wrap the roll tightly in plastic wrap and refrigerate for 3-4 hours
- 5 Prepare sponge cake cubes
- 6 Spread a light layer of Tiramisù cream on the surface of the roll and evenly press the cubes onto it
- 7 Dust the roll with powdered sugar before serving.

FR

INGRÉDIENTS

1000 g Tiramisù
800 g Rectangle de génoise pour roulé
Ananas
Cerises
Pêches

DÉCORATION

Génoise en cubes
Sucre glace

PRÉPARATION

- 1 Dérouler sur le plan de travail le rectangle de génoise et le recouvrir d'une couche uniforme de crème Tiramisù, en laissant 1-2 cm sur les bords les plus longs
- 2 Répartir uniformément de petits morceaux de fruits sur la crème
- 3 Rouler délicatement à l'aide de film alimentaire en partant du côté long
- 4 Envelopper le rouleau de génoise avec du film alimentaire et laisser reposer 3-4 h en armoire froide positive.
- 5 Préparer des cubes de génoise restante
- 6 Ajouter une couche fine de crème Tiramisù à la surface du roulé et disposer uniformément des cubes de génoise
- 7 Saupoudrer le roulé avec le sucre glace avant de servir.

ES

INGREDIENTES

1000 g Tiramisù
800 g Bizcocho enrollado
Piña
Cerezas amargas
Melocotones

DECORACIÓN

Bizcocho en cubitos
Azúcar glas

PREPARACIÓN

- 1 Extender el bizcocho enrollado sobre una superficie y rellenar con una capa uniforme de Tiramisù, dejando 1-2 cm de borde libre en los lados más largos
- 2 Añadir uniformemente pequeños trozos de fruta sobre la crema
- 3 Enrollar delicadamente el bizcocho por el lado largo
- 4 Envolver el rollo en film transparente y dejar reposar en el frigorífico durante 3-4 horas
- 5 Preparar unos cubitos de bizcocho
- 6 Añadir una capa ligera de Tiramisù sobre la superficie del rollo y aplicar los cubitos uniformemente
- 7 Espolvorear el rollo con azúcar glas antes de servir.



Materie prime di qualità e ingredienti freschi

High quality raw materials and fresh ingredients

Matières premières de qualité et ingrédients frais

Materias primas de calidad e ingredientes frescos



Prodotti pastorizzati e sicuri

Pasteurised and safe products

Produits pasteurisés et sûrs

Productos pasteurizados y seguros



Senza aggiunta di conservanti e/o coloranti artificiali

Without artificiale preservatives and colouring agents

Sans additif ni colorant artificiels

Sin adición de conservantes y/o colorantes artificiales



12 mesi -18°C

months
mois
meses



scongellamento
in frigorifero 6 ore

-18°C + 4°C

thawing in the refrigerator (6 hours)
décongélation au réfrigérateur (6 heures)
descongelación en el refrigerador (6 horas)



7 gg shelf life

days
jours
días



Seguici su



WWW.GUERRA.IT

info@guerra.it / export@guerra.it / info@guerra-france.fr

GUERRA SpA / Via di Valle Caia 39, 00071, Pomezia (RM) / +39 06 91984607