

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Tiramisu



Recettes	Quantités	Progression
Mascarpone Jaunes d'œufs Sucre Blancs Extrait de café Biscuits à la cuillère	0.250 2 0.100 2 1 cuillère café QS	Blanchir les jaunes avec le sucre Mélanger délicatement le mascarpone avec les jaunes à la Maryse. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à l'appareil. <u>Montage et finition :</u> Déposer dans le fond du moule un morceau de biscuit imbibé dans du sirop café. Verser l'appareil à tiramisu à ras du moule et faire prendre au grand froid. Recouvrir de poudre de cacao et décorer suivant le thème désiré.

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon