

## TIRAMISU

Semaine du goût.



Nombre de couvert : 100  
Description :

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Biscuits à la cuillère	480 pc	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Clarifier les oeufs, blanchir les jaunes avec le sucre.</li> <li>- Tremper les biscuits à la cuillère dans le café mélangé à l'extrait de café ( seulement la face poudrée de sucre glace, puis retourner les biscuits, les ranger dans un moule plat.</li> <li>- Battre les blancs en neige très ferme.</li> <li>- Ajouter le mascarpone aux jaunes et sucre et le Marsala, incorporer les blancs en neige délicatement.</li> <li>- Recouvrir les biscuits avec cette préparation, saupoudrer de cacao (soit avec une saupoudreuse ou en mettant le cacao dans un chinois et saupoudrer le tiranisu avec).</li> <li>- Mettre au frais pendant au moins 12 heures.</li> <li>- Ce gâteau se mange très frais avec une crème anglaise que vous pouvez parfumer selon votre imagination.</li> </ul> <p><b>NB:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- On peut remplacer les biscuits par de la génoise</li> <li>- Le tiramisu peut être dressé individuellement en coupe, ramequin.</li> </ul>
Oeufs	60 pc	
Sucre semoule	3 kg	
Cacao en poudre	500 g	
Mascarpone	5 kg	
Café	5 l	
Extrait de café	1 l	
Marsala amandes	1 l	
<b>ou</b>		
Amaretto		