



# BICCHIERE DI TIRAMISU' CON CIALDA CROCCANTE AL CIOCCOLATO

DOLCE AL CUCCHIAIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



## CREMA AL TIRAMISU'

### INGREDIENTI

LILLY TIRAMISU  
LATTE O ACQUA  
PANNA 35% M.G.

g 200-250  
g 200  
g 1.000

### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere una crema montata con consistenza morbida.

## CIALDA CROCCANTE AL CIOCCOLATO

### INGREDIENTI

BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
ZUCCHERO A VELO  
ALBUME  
CACAO IN POLVERE  
FARINA PER BISCOTTI

g 100  
g 100  
g 100  
g 30  
g 60

### PREPARAZIONE

Miscelare con foglia il burro e lo zucchero a velo, aggiungere la farina ed il cacao precedentemente setacciati e metà dell'albume d'uovo e miscelare.  
Aggiungere a filo il restante albume.  
Dressare con sac a poche dei dischi su di un tappetino di silicone "Silpat".  
Mettere in frigorifero per 30 minuti e cuocere in forno statico a 180°C per 4-6 minuti.  
Conservarli in contenitori ermetici.

**INGREDIENTI**

HAPPYKAO

Q.B.

**COMPOSIZIONE FINALE**

Con sac a poche dressare un primo strato di circa 1,5 cm in un bicchiere e depositare sulla crema dei pezzi di Savoiardi leggermente imbevuti in caffè espresso zuccherato.

Formare infine un ultimo strato di crema al tiramisù, spolverare con HAPPYCAO.

Mettere i dolci in frigorifero per almeno 2 ore prima di poter essere servito.

Decorare con la cialda croccante al cioccolato.

**Avvertenze:**

se si utilizzano sostituti vegetali della panna, si raccomanda di non montare troppo a lungo la miscela in modo da evitare il raggiungimento di una consistenza troppo elevata.

Aggiungere zucchero alla panna se necessario.