

TIRAMISÚ DU GLOBETROTTER



INGRÉDIENTS POUR 12 PERSONNES

- 500ml lait entier
- 500ml rème fraîche
- 45g sucre
- 30g miel
- 10g café soluble
- 30g farine 00
- 20g lait
- 1 poche Preparation Pour Tiramisú
- 2 jaunes
- 1 oeuf
- 1 papaya
- q.s. perles de chocolat
- q.s. Cardamome Moulue
- q.s. Sweet Sauce Chocolat
- q.s. Pétales de Rose

MÉTHODE

- Dans un mixeur, délayer la préparation de crème tiramisú avec le lait froid, ajouter la crème et monter.
- Faire le biscuit en mélangeant les jaunes d'œufs, le sucre, le miel, le café soluble, le lait, la farine et la cardamome. Placez le mélange dans un siphon, chargez avec 2 charges et mettez au réfrigérateur.
- Verser le mélange dans un moule en plastique perforé et cuire à 800 w pour 30». Retourner le moule et laisser refroidir pendant quelques secondes.
- Servir en alternant la crème tiramisu au biscuit au café, compléter avec la papaye et décorer avec les perles de chocolat, les pétales de rose et la sauce chocolat et cardamome.



PRODUITS DANS CETTE RECETTE



Preparation Pour Tiramisú



Cardamome Moulue



Sweet Sauce Chocolat



Pétales de Rose