

TIRAMIFRUIT REMIX

Frutta e dessert in un'unica portata per stupire anche il palato a fine pasto.



INGREDIENTI PER 10 PERSONE

- 1 busta Preparato per Tiramisù
- 500g panna non zuccherata
- 500g latte
- 200g zucchero
- 75g acqua
- 5g Sale Rosa Fino
- 80g cioccolato
- q.b. Mix Noir Frutti di Bosco Interi
- q.b. cialda al Cardamomo Macinato
- q.b. savoiardi

PROCEDIMENTO

- Per preparare la sabbia al cioccolato, portare lo zucchero con l'acqua a 121 gradi, togliere dal fuoco e aggiungere il cioccolato tritato.
- Miscelare velocemente con un cucchiaino ottenendo la sabbia della dimensione desiderata e lasciar raffreddare.
- Con l'aiuto di una planetaria montare latte e panna preferibilmente al 30% di materia grassa con la busta di preparato per tiramisù sino ad ottenere un composto ben montato.
- Preparare il tiramisù nella maniera classica utilizzando lo sciroppo del mix noir intiepidito al posto del classico caffè e posizionando i frutti di bosco sopra alla crema tiramisù di ogni strato.
- Servire abbinando la sabbia di cioccolato, frutti di bosco freschi e la cialda aromatizzata al cardamomo.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Preparato per
Tiramisù**



Sale Rosa Fino



**Mix Noir Frutti di
Bosco Interi**



Cardamomo Macinato