



APPAREIL À TIRAMISU



À Retenir

- Le mascarpone : fromage frais italien de type triple crème est l'ingrédient star de la recette
- Le mascarpone est foisonné afin d'augmenter le volume de l'appareil en y incorporant des bulles d'air
 - son réseau protéique élevé permet de renforcer la structure de l'appareil , avec une très bonne tenue
 - son taux de MG élevé permet un foisonnement performant : aéré , ferme et onctueux



IDÉAL POUR

Tiramisu classique en individuel ou à partager | Verrines | Desserts à l'assiette

LISTE D'INGRÉDIENTS

- **Mascarpone Galbani Professionale :** **0.500 Kg**
- Œufs (jaune pasteurisé) **0.120 Kg**
- Sucre **0,100 kg**
- Œufs (blanc pasteurisé) **0,180 kg**
- Sucre **0.050 Kg**
- Marsala à l'œuf (ou Cremovo) **0,050 Kg**

MATÉRIEL

- Batteur (fouet)
- Cul de poule ou calotte
- Fouet
- Maryse