

TIRAMISU CHOCOLAT BLANC ET FRAISE

🕒 15 🍳 Moyenne



MATÉRIEL

Vertuo Pop + Deluxe

CAFÉ(S) NESPRESSO RECOMMANDÉ(S)



INGRÉDIENT(S)

Chocolat blanc et fraise
1 capsule 

Vaniglia
1 capsule 

Fraise
0 Garniture optionnelle 

Sucre brun
80 g 

Sirop Monin à la fraise
40 ml 

Sirop de vanille Monin
10 ml 

Mascarpone
250 g 

Poudre de cacao
0 Garniture 

INSPIRATIONS

COMMENT FAIRE

ÉTAPE 01

SÉPARER LES
BLANCS D'ŒUFS DES
JAUNES. MÉLANGER
LES JAUNES AVEC LE
SUCRE BRUN ET LE
SUCRE VANILLÉ OU
LE SIROP DE VANILLE.

ÉTAPE 02

AJOUTER LE
MASCARPONE ET
MÉLANGER BIEN.

ÉTAPE 03

BATTER LES BLANCS
D'ŒUFS EN NEIGE
FERME ET
INCORPORER LES
DÉLICATEMENT AU
MÉLANGE
PRÉCÉDENT À L'AIDE
D'UNE SPATULE.
AJOUTEZ 40 ML DE
SIROP DE FRAISE.
RÉSERVEZ.

ÉTAPE 04

TREMPER
RAPIDEMENT LES
BISCUITS DANS LE
CAFÉ CHOCOLAT
BLANC ET FRAISE
AVANT DE LES
DISPOSER AU FOND
DU PLAT.

ÉTAPE 05

RECOUVRER D'UNE
COUCHE DE CRÈME
MASCARPONE, EN
PLAÇANT DE PETITS
MORCEAUX DE
FRAISES, PUIS
RÉPÉTER
L'OPÉRATION EN
ALTERNANT UNE
COUCHE DE BISCUITS
ET UNE COUCHE DE
CRÈME AVEC DES
MORCEAUX DE
FRAISES, EN
TERMINANT PAR UNE
COUCHE DE CRÈME
MASCARPONE
UNIQUEMENT.

ÉTAPE 06

SAUPOUDRER DE
CACAO ET AJOUTER
DE PETITS
MORCEAUX DE
FRAISES OU
DÉCORER VOTRE
PLAT AVEC
QUELQUES FRAISES
ENTIÈRES.

ÉTAPE 07

DISPOSER QUELQUES
CARRÉS DE
CHOCOLAT BLANC
SUR LE PLAT.

RÉFRIGÉRER
PENDANT AU MOINS 4
HEURES, PUIS
DÉGUSTER FRAIS.