

# TIRAMISÙ

TIRAMISÙ



Recette développée par Nicolas BOUSSIN, Meilleur Ouvrier de France Pâtisserie et Chef Pâtissier de La Maison de la Crème® Elle & Vire®.

Recipe developed by Nicolas BOUSSIN, Best Pastry Craftsman of France and Pastry Chef of "La Maison de la Crème"® Elle & Vire® (Training Center).

## Tiramisù

Pour 6 tiramisus

### Tiramisù

60 g de sucre  
60 g jaunes d'œufs (3 jaunes)  
80 g de blancs d'œufs  
300 g de Mascarpone Elle & Vire®  
100 g de Crème Excellence Whipping Elle & Vire® montée

### Montage et finition

Quantité suffisante de cacao en poudre

### Tiramisù

Mélanger le mascarpone avec la crème et les jaunes. Foissonner le mélange à vitesse 6 sur un batteur. Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre progressivement. Incorporer les 2 mélanges.

### Montage et finition

Disposer un rond de biscuit cuillère imbibé avec un sirop de café fort dans un cercle et dresser l'appareil tiramisù et lisser. Disposer un deuxième rond de biscuit imbibé et dresser l'appareil tiramisù à l'aide d'une poche (douille lisse n°8) des pointes de l'appareil de différentes tailles. Poudrer de cacao et servir frais.

## Tiramisù

For 6 tiramisus

### Tiramisù

60 g sugar  
60 g egg yolks (3 yolks)  
80 g egg whites  
300 g Elle & Vire® Mascarpone  
100 g Elle & Vire® Excellence Whipping Cream, whipped

### Assembly and finish

Cocoa powder

### Tiramisù

Combine the mascarpone with the cream and the yolks. Whip at speed 6 using a mixer. Whisk the egg whites until stiff, gradually adding the sugar. Combine the 2 mixtures.

### Assembly and finish

Position a circle of sponge finger that has been soaked with strong coffee syrup in a ring mould. Add the tiramisù mixture and smooth. Add a second soaked sponge finger circle and pipe on different sized dots of the tiramisù mixture using a piping bag (n°8 plain nozzle). Sprinkle over the cocoa powder and serve chilled.

[www.pro.elle-et-vire.com/en](http://www.pro.elle-et-vire.com/en)



@elleetvirepro

