



Codice:	09-118	Pz./Collo:	1
Formato:	Cartone/box	Porzioni:	15 per busta
Peso netto:	200g x 12	TMC:	36 mesi

Ingredienti principali

Ingredienti: zucchero, sciroppo di glucosio, proteine del latte, aromi.

Caratteristiche organolettiche

Colore: la crema finita si presenta di colore giallo.

Sapore: tipico, confrontabile ad un tiramisù classico, con una nota d'uovo.

Aspetto: polvere per preparazioni. La crema finale è ben strutturata, morbida e vellutata, eccellente per essere spalmata o usata come guarnizione.

Avvertenze per la conservazione

Conservare i cartoni in un luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore. Ogni busta, una volta aperta, va usata per intero e non frazionata, onde evitare prodotti destrutturati e tentativi inadeguati di conservazione.

Natura e caratteristiche del prodotto

Preparato ricco di zuccheri pregiati ed ingredienti selezionati per realizzare un'ottima crema di colore giallo qualitativamente identica ad un Tiramisù. L'estrema versatilità del preparato garantisce la realizzazione di ottime creme utili per guarnire e decorare con fantasia e gusto.

Argomentazioni di vendita

Il Tiramisù è sicuramente il dessert italiano per antonomasia, il più gradito e richiesto non solo in Italia ma anche all'estero. La crema ottenuta con il ns. preparato presenta qualità organolettiche perfettamente confrontabili al classico Tiramisù senza tuttavia necessitare del lungo e delicato processo di preparazione. Le alternative "pronte" offerte da più ditte di gelati, non reggono il confronto con i **meravigliosi risultati ottenuti con il nostro preparato**. In poche parole è un prodotto dalla praticità assoluta, garante di risultati certi ma soprattutto realizzabile con tempi decisamente ridotti. Il tiramisù così ottenuto si presta inoltre alla surgelazione mantenendo le proprie caratteristiche organolettiche anche dopo la scongelazione in frigorifero a +4°C.

P.S. con la crema gialla ottenuta si possono realizzare varianti al tiramisù, come ad esempio un dolce realizzato bagnando i savoiardi con un vino liquoroso (Marsala, Vin Santo ecc..) e guarnendo il tutto con salsa di lamponi e spuntoni di panna fresca; poi la fantasia regna sovrana.

Clientela interessata

Ristoranti, pizzerie, hotel, alberghi e tutti quei locali che curano in modo attento il dessert di fine pasto. Visto il costo molto contenuto è una valida proposta per grandi comunità come ospedali, case di cura, mense, ecc...

Modi d'uso

Diluire il contenuto di una busta (200 g) in 500 ml di panna fresca e 500 ml di latte (pref. fresco) montando in planetaria per 4 minuti



Versare la crema nelle coppette la crema gialla aggiungendo le tradizionali guarnizioni (savoiardi, caffè, cacao, ecc..)



Idee e suggerimenti dello chef

Tiramisù ai frutti di bosco – Porre in planetaria una busta di preparato per delizie al tiramisù, il latte (500 ml) e la **panna fresca e fredda di frigorifero (500 ml)**, e montare per 4 minuti. In una ciotola diluire 250 ml di liquore Alkermes con altrettanta acqua calda. Spalmare poi sul fondo di una pirofila alcuni cucchiaini di crema tiramisù e disporvi sopra uno strato di savoiardi precedentemente inzuppati nell'Alkermes diluito. **Variegare i savoiardi con topping ai frutti di bosco** e procedere fino al riempimento della pirofila lasciando per ultimo uno strato di delizie al tiramisù che sarà guarnito con frutti di bosco freschi. Porre in frigorifero a +4°C per 3 / 4 ore e quindi servire dopo aver spolverato il tutto con zucchero a velo.