

JOURNÉE EUROPÉENNE

# de la Glace

*24 Mars 2019*

À L'OCCASION DE LA  
JOURNÉE EUROPÉENNE DE  
LA GLACE, PREGEL VOUS  
PROPOSE 2 RECETTES SUR  
LE THÈME DU

*Tiramisu*



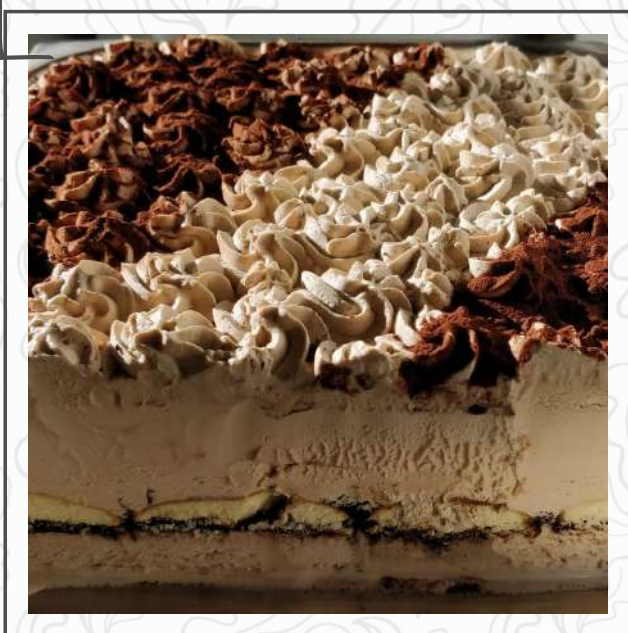
**PreGel**

*Your passion. Our ingredients.*

## Recette de la Base Blanche

	Lait entier	2700g
	Crème 35%	300g
	Saccharose	500g
	Dextrose	100g
<b>56328</b>	Base Sublime 100	300g
<b>04544</b>	Mascarpone 30	120g
	<b>TOTAL</b>	<b>4020g</b>

1



	Base blanche	3500g
<b>91802</b>	Pâte de Tiramisu Veneziano	280g
	<b>Couche intermédiaire :</b>	
	Pino Pinguino Nero	-
<b>54072</b>	Biscuit type boudoir	-
	<b>Sirop (imbiber les biscuits) :</b>	
<b>62276</b>	Zuppi caffè	50g
	Eau	500g
	<b>Couche supérieure :</b>	
	Crème fouettée :	
	- Crème liquide 35%	500g
<b>53676</b>	- Pannacrema Caffè	20g
<b>68338</b>	- Happytorte	150g
	<b>Décor :</b>	
<b>70148</b>	Cacao Togo	-

	Base blanche	3500g
<b>91802</b>	Pâte de Tiramisu Veneziano	280g
	<b>Décor :</b>	
<b>35922</b>	Arabeschi Tiramisù	-

2

