

Tiramisu Poire & Pain d'épices
Pour !40 desserts



1. **TIRAMISU**

1 sachet(s) de 245 g de **préparation pour Tiramisu alsa Professionnel**

½ cuillerée à café de **Poudre de Vanille épuisée Sébalcé**

1,2 kg nets égouttées de poires au sirop léger (ou équivalent en poires fraîches)

1 L de crème liquide UHT

40 tranches de pain d'épices

1 L de jus d'orange

3 oranges bio

Égoutter soigneusement les poires au sirop (ou peler et épépiner les poires) ; les tailler en petits dés réguliers.

Ajouter la poudre de vanille épuisée Sébalcé, mélanger délicatement, et réserver au frais.
Verser la crème dans la cuve du batteur, incorporer la préparation pour Tiramisu alsa Professionnel.

Monter au batteur à vitesse moyenne pendant 2-3 minutes pour obtenir une crème épaisse. Mettre en poche à douille.

Dresser les verrines en mettant, dans l'ordre : 2 belles cuillerées de dés de poire, de la crème tiramisu, 1 tranche de pain d'épices trempé dans le jus d'orange, puis à nouveau de la crème

Tiramisu.

Terminer par 1/8 de rondelle d'orange.
Réservoir au frais au minimum 1 heure.