

Verrines façon Mont Blanc
Pour 60 verrines



1. MERINGUE

300 g de blanc d'œuf
300 g de sucre glace
300 g de sucre semoule

Dans une cuve de batteur, verser le blanc d'œuf et le sucre semoule, mélanger 1 minute à vitesse lente puis battre environ 10 minutes en vitesse maximale.

Rajouter ensuite délicatement à la spatule le sucre glace tamisé.

Pocher sur une plaque avec un papier cuissons et cuire 2 heures à 95°C

2. CREME TIRAMISU

1 sachet(s) de 245 g de préparation **Tiramisu alsac Professionnel**
1 L de crème liquide U.H.T 30% M.G.

Dans la cuve d'un batteur, verser la crème froide puis y incorporer la préparation pour Tiramisu Condifa - 28-30 rue la Fayette - BP 80035 - 67023 Strasbourg Cedex 01 - <https://condifa.fr>

alsa Professionnel. Monter au batteur à vitesse moyenne 2 à 4 minutes selon la consistance désirée.

3. CREME DE MARRON

1800 g de crème de marron

Préparer votre crème de marron dans une poche avec une douille à vermicelles.

4. MONTAGE & FINITION

Déposer dans les verrines la meringue puis dresser à la poche de la crème tiramisu. Dresser environ 30 g par verrine de vermicelles de crème de marron pour former une pointe. Décorer avec des petites meringues ou des battons.