

TIRAMISÚ DE NUTELLA Para 0,105 kg (50 raciones) de Tiramisú de Nutella



Ingredientes:

Para 0,35 kg de Café expresso molido

- 0,07 kg ■ café molido Marcilla natural
- 0,35 litro ■ Agua grifo

Elaboración:

1. Realizar un café con los 2 ingredientes y enfriar

Ingredientes:

Para 3,5 kg de Cheesecake de Nutella

- 1,69 kg ■ Philadelphia
- 1,69 kg ■ Nutella manga

Elaboración:

1. Mezclar los dos ingredientes con una lengua pastelera y reservar en una manga con boquilla lisa

Ingredientes:

Para 50 raciones (5,25 kg) de Tiramisú de Nutella

- 0,35 kg ■ Bizcocho soletilla
- 0,35 kg ■ Café expresso molido (elaboración anterior)
- 2,5 kg ■ Cheesecake de Nutella 1 (elaboración anterior)
- 1 kg ■ Mascarpone
- 1 kg ■ Cheesecake de Nutella 2 (elaboración anterior)
- 0,05 kg ■ Cacao amargo en polvo

Elaboración:

1. Embeber el bizcocho de soletilla con el café expresso y colocarlo en el vaso
2. Añadir una capa de cheesecake 1
3. Añadir una capa de mascarpone encima
4. Añadir encima una capa de cheesecake 2 y terminar con el cacao en polvo.



- ✓ No apto para vegetarianos
- ✓ Contiene lactosa
- ✓ Contiene gluten
- ✓ Alérgenos o trazas: harinas (gluten), huevos, leche