

VERRINES TIRAMISU

Pour 14 verrines



1. **GÉNOISE**

335 g de Génoise Extra ancel
200 g d'œuf
70 g d'eau

Mélanger tous les ingrédients au batteur 1 min en 1ère vitesse, puis 8 à 10 min à vitesse maximale.
Etaler la masse sur une plaque garnie de papier cuisson.
Cuire 5 à 8 min à 240°C. Détailler 28 disques à l'emporte-pièce uni de 40 mm de Ø.

2. **SIROP CAFÉ**

230 g de sirop (130 g d'eau + 100 g de sucre)
10 g d'Arôme Café Goût Brésilien Sébalcé

Préparer le sirop et ajouter l'arôme café.

3. **MOUSSE BAVAROISE TIRAMISU**

90 g de Bavarois Alaska-express Tiramisu ancel
135 g d'eau tempérée

450 g de crème chantilly sucrée à 45 g

Délayer le bavaois Alaska-express tiramisù avec l'eau. Ajouter la moitié de la crème chantilly légèrement montée (texture souple), puis le reste de la crème en mélangeant délicatement.

4. **MOUSSE BAVAROISE CAPPUCINO**

30 g de Bavaois Alaska-express Cappuccino ancel

45 g d'eau tempérée

150 g de crème chantilly sucrée à 15 g

Délayer le bavaois Alaska-express cappuccino avec l'eau. Ajouter la moitié de la crème chantilly légèrement montée (texture souple), puis le reste de la crème en mélangeant délicatement.

5. **MONTAGE ET FINITION**

Dresser la mousse bavaoise tiramisù. Bloquer au froid. Placer un disque de génoise imbibé de sirop café. Dresser la mousse bavaoise cappuccino. Bloquer au froid. Déposer un 2ème disque de génoise imbibé puis terminer par la mousse bavaoise tiramisù.

Décorer de cacao et de grains de café au chocolat.