

NIEUW

Debic Tiramisù

*Eén van de Top-5 desserts in België vervoegt het
Debic desserten assortiment: Tiramisù.*

*Het authentieke Italiaanse mengsel op basis van verse Decibic room,
mascarpone, eieren en suiker in een handige 1L fles.*

Voordelen:

- Romige smaak & structuur
- Gebaseerd op het authentieke Italiaans recept (55% échte mascarpone)
- Eindeloze variaties in smaak en presentatie
- Snel en gemakkelijk bereikbaar, constante kwaliteit
- Opklopbare liquide dessertbasis (opslagvolume x 2)
- Hersluitbare verpakking met schroefdop
- Diepvriesbestendig



Als talenten samensmelten.

Rode tiramisù met kriek

Bereiding:

Meng het kriekbier met lauwe krikensiroop en dompel er de boudoirkoekjes in. Beleg de bodem van de plaat met de boudoirs. Hak de noordkrieken in fijne stukjes en strooi ze over de boudoirs. Klop de Debic Tiramisù op tot een stevige en luchtige massa en voeg het ingekookte kriekbier toe. Stort deze massa uit op de boudoirkoekjes en strijk gelijk met de bovenrand. Plaats enkele uren in de koeling.

Bord:

Plaats een uitgesneden tranche Tiramisù op een bord en decoreer met snoep, marshmallows en kriekjes. Serveer er een miniglasje kriekbier bij.

Ingrediënten voor 18 pers.:

- 1L Debic Tiramisù
- 25 cl Kriekbier
- 2 x 165 g boudoirkoekjes
- 25 cl Kriekbier tot de helft ingekookt
- 200 g noordkrieken
- 100 g krikensiroop

Afwerking:

Poedersuiker, frambozenpoeder,
30 tal kersen en fruitbier.



TECHNISCHE SPECIFICATIES

| | |
|------------------|----------------|
| Product | Debic Tiramisù |
| Inhoud per stuk | 1 liter |
| Type verpakking | Fles |
| Stuks per karton | 6 |
| Artikelnummer | 7410500 |

MEER INSPIRATIE?

BEZOEK ONZE WEBSITE WWW.DEBIC.BE OF WWW.DSSERTENVANDEBIC.BE

Debic Info - p/a FrieslandCampina Professional - Grote Baan 34 - B-3560 Lummen,
Tel.: 013 310 524 - e-mail: info.be@debic.com - www.debic.be



Als talenten samensmelten.