



## DESSERT

# TIRAMISU DE FRAMBOISE

et Kiri® Bio

🕒 Préparation : 1 h puis laisser refroidir pendant 2 h    € Prix de revient unitaire HT estimé par portion produite : 0,53 €

### INGRÉDIENTS

pour environ 100 adolescents ou enfants en primaire

- 1 kg de **Kiri® Bio**
- 2 L de crème liquide à 35%
- 50 ml de vanille liquide (arôme)
- 500 g de sucre
- 2,8 kg de boudoirs  
(4 biscuits par préparation soit 28 g)
- 3,5 kg de framboises surgelées

### ASTUCE

*Cette recette peut être proposée en verrine. Et les framboises peuvent être remplacées par d'autres fruits rouges qui s'allieront à merveille avec le **Kiri® Bio**.*



### PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Fouetter au batteur le **Kiri® Bio** pour le rendre lisse et souple.
2. Ajouter la crème et fouetter jusqu'à obtention d'un ruban, terminer en incorporant la vanille et le sucre.
3. Sur une plaque adaptée, déposer au fond une couche de boudoirs.
4. Recouvrir de crème montée au **Kiri® Bio**, puis disposer les framboises.
5. Remettre une couche de boudoir par-dessus et recouvrir ensuite avec de la crème montée.
6. Réserver et mettre au froid pendant deux heures.
7. Couper les portions, décorer avec deux framboises et saupoudrer du sucre glace.



#### Rations recommandées

Pour un enfant en primaire : 40 - 60 g/pers.  
Pour un adolescent en collège / lycée : 60 - 80 g/pers.

#### Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Valeurs énergétiques : 993,14 kJ / 238,08 kcal - Matières grasses : 10,92 g dont acides gras saturés : 6,48 g - Glucides : 31,08 g dont sucres : 21,77 g - Protéines : 3,87 g - Sel : 0,23 g - Calcium : 40,83 mg