



Professionale

TIRAMISÚ

65% Queso Mascarpone



- ✓ **Simple y rápido:** facilita la operativa diaria
- ✓ **Listo para usar:** sin cocción, sólo montar y emplatar
- ✓ **Escandallo perfecto:** coste por ración conocido y constante
- ✓ **Gran versatilidad:** Elaboración casera fácilmente personalizable
- ✓ **Tecnología UHT:** Garantía de seguridad bacteriológica y larga conservación sin refrigeración

VENTAJAS



AHORRO DE
TIEMPO



REDUCCIÓN
DE MERMAS



ESCANDALLO
PERFECTO



OPTIMIZACIÓN
DE PROCESOS

TIRAMISÚ

PASO A PASO

con el Preparado de
Galbani Professionale



Antes de utilizar conservar el brik 12h en frío.



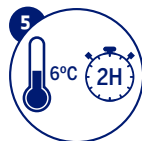
Abrir el brik, verter, y montar a velocidad máxima 6 min. Para una textura más ligera montar solo 3 min.



Colocar en la fuente los bizcochos bañados en café con Amareto.



Cubrir los bizcochos con el preparado y repetir con otra capa de bizcochos y preparado.



Refrigerar durante 2 horas y decorar al gusto.



1 Brik = 20 postres de carta
30 raciones de catering