



21 MARS, JOURNÉE INTERNATIONALE DU TIRAMISÚ

ON NE CHANGE PAS UN CLASSIQUE QUI GAGNE :
LE TIRAMISÚ DE DAROCO



CHEZ DARO CO, LE TIRAMISÚ EST À LA HAUTEUR DE LA DÉCO: RENVERSANT.

Deux versions à tester,
chacune gourmande à souhait :

Une version classique, faite dans
les règles de l'art, avec juste ce
qu'il faut de café pour remplacer
le petit espresso de la fin du repas.
Sa belle onctuosité et sa texture
aérienne, font l'effet d'un nuage
en bouche, c'est fondant, c'est
indécemment bon.

Et une seconde version,
plus twistée, qui fait un léger
pas de côté, l'Affogamisú.
Un mix de l'Affogato et du
Tiramisú, savamment bien pensé
par Alexandre Giesbert lui-même.
Une glace vanille sur un biscuit
cuillère, surmonté d'une crème
au Mascarpone et saupoudré de
cacao. On y verse soit même son
espresso et le tour est joué !

Tout y est, et la deuxième
cuillère déjà en route pour
une autre envolée !

De quoi en faire tout un plat.



DAROCO BOURSE

6, rue Vivienne, 75002 Paris

DAROCO 16

3, Place Clément Ader, 75016 Paris

www.daroco.com — [@daroco_group](https://www.instagram.com/daroco_group)