

Tarte comme un tiramisu

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 60g de beurre
- 90g de sucre glace
- 30g de poudre d'amande
- 50g d'œuf
- 180g de farine T55
- 50g de maïzena
- 60g de blancs d'œufs
- 50g de sucre semoule
- 40g de jaunes d'œufs
- 50g de farine T55
- 90g de lait entier
- 90g de crème liquide
- 35g de jaunes d'œufs
- 15g de sucre semoule
- 70g de chocolat noir à 66% de cacao (j'ai utilisé le Caraïbes de Valrhona)
- 1 cuillère à café de café soluble
- 250g de mascarpone
- 25g de crème liquide entière légèrement tiédie
- 30g de jaunes d'œufs
- 25g de sucre
- 31g d'eau
- 16g d'eau
- 70g de sucre
- 45g de blancs d'œuf
- 70g de chantilly

Préparation

1. Ajoutez l'œuf, puis terminez avec la farine et la maïzena.
2. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène, pas plus longtemps, formez une boule puis filmez-la et placez-la au réfrigérateur minimum 1 heure.
3. Ensuite, étalez la pâte sur 2mm d'épaisseur, puis foncez votre cercle.
4. Mettez-le au réfrigérateur pendant au moins 40 minutes ou au congélateur pendant minimum 20 minutes avant d'enfourner pour 9 minutes à 170°C.
5. Biscuit cuillère : de blancs d'œufs de sucre semoule de jaunes d'œufs de farine T55 QS de sucre glace Fouettez les blancs d'œufs.
6. Quand ils commencent à mousser, ajoutez progressivement le sucre tout en continuant à fouetter de façon à obtenir une meringue bien lisse et brillante.
7. Ajoutez ensuite les jaunes d'œufs, et fouettez quelques secondes de façon à les incorporer rapidement dans les blancs.
8. Ajoutez la farine tamisée, et mélangez délicatement à la maryse.
9. Arrêtez dès que la farine est incorporée et la pâte bien homogène.
10. Versez-la dans une poche à douille munie d'une petite douille lisse (10 ou 12mm).
11. Pochez un cercle de 20cm environ sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
12. Saupoudrez de sucre glace, attendez quelques secondes puis saupoudrez à nouveau.
13. Enfournes dans le four préchauffé à 180°C pendant 10 minutes, puis laissez refroidir.
14. Imbibage café : QS de café (celui de votre choix, expresso ou autre) QS de sucre Préparez un café

puis sucrez-le légèrement.

15. Crèmeux chocolat & café : de lait entier de crème liquide de jaunes d'œufs de sucre semoule de chocolat noir à 66% de cacao (j'ai utilisé le Caraïbes de Valrhona) 1 cuillère à café de café soluble Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.
16. Faites chauffer le lait avec la crème.
17. Versez la moitié du liquide chaud sur les œufs en remuant bien, puis reversez le tout dans la casserole.
18. Faites cuire à feu doux jusqu'à 85°C en mélangeant constamment, puis versez sur le chocolat et le café soluble.
19. Mélangez bien, si besoin utilisez un mixeur plongeant pour obtenir un crèmeux bien lisse et brillant.
20. Filmez au contact et placez au réfrigérateur.
21. Crème mascarpone : Mascarpone : de mascarpone de crème liquide entière légèrement tiédie Mélangez le mascarpone et la crème.
22. Sabayon : de jaunes d'œufs de sucre d'eau Portez l'eau et le sucre à ébullition, puis prélevez de ce sirop.
23. Ajoutez les jaunes d'œufs petit à petit au sirop chaud, en fouettant constamment.
24. Ensuite, faites chauffer ce mélange sur un bain-marie, en fouettant toujours, jusqu'à atteindre la température de 80°C.
25. Ensuite, versez le mélange dans le bol du robot et fouettez à grande vitesse jusqu'à ce que le mélange refroidisse, gonfle, blanchisse et forme un ruban.
26. Meringue italienne : d'eau de sucre de blancs d'œuf Préparez un sirop avec l'eau et le sucre.
27. Quand il atteint 110°C, commencez à fouetter les blancs d'œufs.
28. Quand le sirop est à 118°C, versez-le en filet sur les blancs mousseux.
29. Continuez à fouetter jusqu'à ce que la meringue refroidisse totalement, elle doit être ferme et brillante à la fin.
30. Crème : Tous les éléments précédents de chantilly Commencez par monter la crème liquide en chantilly.
31. Mélangez la chantilly et la moitié du sabayon.
32. Mélangez le mascarpone avec l'autre moitié du sabayon.
33. Mélangez les deux crèmes, puis ajoutez-les à la meringue italienne en mélangeant délicatement à la maryse.
34. Montage et décor : QS de cacao en poudre Etalez le crèmeux chocolat café sur le fond de tarte.
35. Posez par-dessus le biscuit cuillère, et imbibe-le de café avec un pinceau.
36. Etalez à hauteur de la crème au mascarpone, puis mettez le reste de crème dans une poche à douille munie d'une douille lisse et pochez des boules sur toute la surface de la tarte.
37. Saupoudrer de cacao sans sucre, puis régalez-vous !