

Tiramisu-bu o la Kristnaska chalet

Ingrédients

- 120g da blankaj ovojn
- 100g da sukero
- 80g da olduj ovojn
- 100g da faruno
- 3 olduj ovojn
- 50g da sukero
- 30g da malvarmigita kafon
- 600g da mascarpone
- 3 blankaj ovojn
- 30g da sukero
- 170g da Chocolat Caraïbes
- 200g da plena likva kremo
- 35g da ne tra mielo

Préparation

1. Nova recepto de bûche, i-foje sen formo kaj sen frosti o, sed por an i i ne temas pri ruli anta bûche.
2. Mi vidis pasintjare en la retoj bûches "aletoj", kaj mi tre atis la ideon, do jen mia adapti o en tiramisu-versio: bisquit cuillère imbibita en kafon, mascarpone-kremo bazita sur kaf-sabajono kaj finfine nigra okolada ganacho por anstata igi la kakao-pudron tradicie pulvoro sur la tiramisu.
3. Mi rekomendas uzi la plej malgrandan pipilon, kiun vi havas, por ke la nigra okolado ne superregu la guston de la tiramisu.
4. Materialo :Mi uzis mian Cooking Chef de Kenwood por fari la bisquit & la sabajon de la kremo: kodo FLAVIE = 3 elektoj de akcesora o donacitaj por la a eto de cooking chef / kodo FLAVIEDREAM = la akcesora o lamino kaj multifunkcia bol + unu Le Creuset-plato donacita por la a eto de Cooking chef / komerca kunlaboro.
5. Perforita plado kaj pipiloj Guy Demarle: rekomena kodo FLAVIE10 = 10 donacitaj por la unua mendo.
6. Ingrediencoj :Mi uzis la Chocolat Caraïbes de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).
7. Preparotempo : 50 minutoj + 10 minutoj da bakado + ripozoPor unu bûche de irka 25 is 30cm : La bisquit cuillère : da blankaj ovojn da sukero da olduj ovojn da faruno QS da pulvoro sukero Batigu la blankajn ovojn kun la sukero kaj miksu is vi atingas glatan kaj brilantan merengon.
8. Aldonu la olduj ovojn kaj miksu rapide por integri.
9. Poste, aldonu la farunon anta e siftitan, kaj delikate inkorpigu in per spatulo.
10. Versu la paston en pipilon kun glata pipilo de 16mm.
11. Pipu du rektangulojn de la dezirata longo (inter 25 kaj 30cm) kaj 8cm lar o, unu rektangulon de la sama longo kaj 4cm lar o kaj unu de la sama longo kaj 1,5cm lar o.
12. Kun la restanta pasto, pipu individuajn biskvitojn (kiuj servos por formi la tegmenton de la aleto).
13. Pulvori la biskvitajn cuillères per pulvoro sukero dufoje, poste enfornu en la anta varmita forno je 180°C dum 10 is 12 minutoj.
14. Lasu malvarmeti.
15. La mascarpone-kremo : 3 olduj ovojn da sukero da malvarmigita kafon da mascarpone 3 blankaj ovojn da sukero Preparu sabajon kun la olduj ovojn kaj la sukero: miksu la du ingrediencojn en kaserolo kaj kuiru sur malalta varmeco dum miksado sen ese (vi anka povas fari tion sur varm-bano).
16. La preparado devas inflati, blanki, kaj poste densi i progresive (restu sur malalta varmeco por ne akiri

omleton); poste, aldonu la malvarmetan kafon progresive kaj kuiru ankora ĝelkajn minutojn dum mikrado konstante.

17. Atentu ne superi 65°C.

18. Miksu ankora ĝom ekster la varmeco por malvarmigi la miksa on.

19. Poste, aldonu la mascarpone.

20. Batigu la blankajn ovojn en ne on kun la da sukero por firmezi.

21. Inkorporu ilin delikate en la anta an miksa on per spatulo.

22. Tuj pasu al la muntado.

23. La muntado : QS da malvarmigita kaj iom sukrita kafon Metu unu el la du rektanguloj de biskvitaj cuillères sur via servoplato.

24. Imbibu in iomete kun kafon, poste pipu la mascarpone-kremon supre.

25. Aldonu la duan rektangulon de biskvito, imbibu in, poste la kremo.

26. Poste, la meza rektangulo, imbibita en kafon, denove la kremo kaj la malgranda rektangulo imbibita en kafon.

27. Glatigu ion kun la restanta kremo por formi la murojn kaj triangulon por la tegmento.

28. Metu en la fridujon dum almena 3 horoj.

29. La nigra okulada ganacho : da Chocolat Caraïbes da plena likva kremo da ne tra mielo Faru varmigi la kremon kun la mielo.

30. Versu ion sur la anta e fanditan okuladon, kaj miksu per immersa miksilo por akiri glatan kaj brilantan ganachon.

31. Lasu in kristali i, poste pipu in per malgranda stela pipilo (la plej malgranda, kiun vi havas) por formi la murojn.

32. Poste, aldonu la biskvitajn cuillères por krei la tegmenton, lasu denove ripozi almena 1 horon en la fridujon kaj uu!