

Tiramisu kun fragoj

Ingrédients

- 220g da sukero
- 8 ojn de ovo
- 100g da faruno T55
- 500g da mascarpone
- 400g da fragoj
- 100g da sukero
- 80g da ojn de ovo (irka 35 ojn)
- 100g da faruno T55
- 140g da akvo
- 50g da sukero
- 3 ojn de ovo
- 50g da sukero
- 45g da preparita citrono siropo
- 500g da mascarpone
- 3 pastorigitaj ovojn
- 20g da sukero
- 350 is 400g da fragoj

Préparation

1. Post la klasika versio, la pistako, la hazelno, la citrono, la versio sen krudaj ovojn, la tarto, la arloto, la versio granda efkuko de Karim Bourgi, mi revenas kun nova tiramisu por festi la alvenon de printempo, kaj kun ĉi la unuaj fragoj!
2. Tio estas do frukta kaj fre a versio, kaj kiel ĉiam kun tiramisu, se vi mankas tempon a ĉe vi ne havas forno, vi povas uzi komercajn kulerojn.
3. Materialo :Mi uzis mian Cooking Chef de Kenwood por la kulero kaj anka ĉpor la sabajono: kodo FLAVIE = 3 elektoj de akcesora ojn donacitaj por la a eto de cooking chef / komerca kunlaboro.
4. Ingrediencoj :Mi uzis la inspiron de fragoj de Valrhona raspitan por la finaj detaloj (kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo) sed vi anka ĉpovas uzi pudron de lyophilizitaj fragoj (kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo).
5. Komerca kunlaboro.
6. Mi uzis pastorigitajn ovojn por ke la kuko povu esti konsumita de ĉiuj, same kiel la perforita plado & la pipoj de Guy Demarle: referenca kodo FLAVIE10 por 10 ĉdonacitaj e la unua mendo / komerca kunlaboro.
7. Preparotempo : 1 horo + 12 minutoj da bakado + 4 horoj da ripozoPor 6 is 8 personoj : Listo de a etoj :7 pastorigitaj ovojn da sukero 8 ojn de ovo da faruno T55 QS da pulvoro de sukero La suko de 1 citrono da mascarpone da fragoj Pulvoro de lyophilizitaj fragoj a ĉnspiron de fragoj La kulero : da pastorigitaj ovojn (irka 4 ovojn) da sukero da ojn de ovo (irka 35 ojn) da faruno T55 QS da pulvoro de sukero Vi havos tro da kuleroj, vi povas iomete redukti la kvantojn se vi volas, alie ili bone konservi as en hermetika skatolo dum kelkaj tagoj.
8. Komencu per prepari francan merengon: batante la ovojn en ne on, tiam firme kun la sukero en tri fojoj, progresive pliigante la rapidon de la roboto.
9. La merengo estas preta kiam ĉi estas glata, brila kaj faras la bekon de birdo.
10. Poste, aldonu la ojn de ovo kaj batante denove kelkajn sekundojn, nur por enigi ilin, kaj fini u per enigi la farunon trarigarditan per la spatolo.
11. Metu la paston en pipilon kun glata pipilo de 10 is 12mm diametro.

12. Pipilu kulerojn de irka 2cm lar e kaj 7cm longe.
13. Sputu ilin unue per pulvoro de sukero, kiam la sukero estas absorbita, sputu ilin denove.
14. Enmetu en la anta varmigita forno je 180°C dum 10 is 12 minutoj da bakado (kontrolo la ŝia forno).
15. Lasu malvarmeti i.
16. La citrono imbibiga siropo : da akvo da sukero La suko de 1 citrono Metu iujn ingrediencojn en kaserolon, alportu al bolado kaj lasu malvarmeti i.
17. La sabajono : 3 ojn de ovo da sukero da preparita citrono siropo Se vi ne volas fari sabajonon kaj konsumado de krudaj ojn ne estas problemo por vi, vi povas bati la ojn kun la sukero por blankigi ilin, kaj pasi al la mascarpone kremon.
18. Se vi uzas la cooking chef por prepari in, sekvu la instrukciojn rekte sur la roboto.
19. Alie, jen la recepto: bati la ojn de ovo kun la sukero is la miksa o blanki as kaj duobli as en volumeno.
20. Metu i tiun miksa on sur varmabano kaj da re bati sur la fajro por diki i.
21. La kremon devas esti glata.
22. Poste aldonu la siropon de sukero iom post iom dum vi da re batas sur la fajro dum dek minutoj.
23. Bati ankora ŝom ekster la fajro, poste lasu malvarmeti i.
24. La mascarpone kremon : La sabajono da mascarpone 3 pastorigitaj ovojn da sukero Inkorporante la mascarpone en la sabajono batante bone por havi homogenan kremon.
25. Batu la pastorigitajn ovojn kun la sukero is ili estas bone firmigitaj.
26. Inkorporu la ovojn en la mascarpone kremon, poste tuj pasu al la muntado.
27. La muntado & finaj detaloj : 350 is da fragoj Tran u la fragojn en pecojn.
28. En unu plado, metu tavolon de kuleroj imbibitaj en la citrono imbibiga siropo.
29. Disvastigu la duonon de la mascarpone kremon, poste la duonon de la fragoj.
30. Repetu kun tavolo de imbibitaj kuleroj, la dua duono de la fragoj kaj poste la reston de la mascarpone kremon.
31. Glatigu la surfacon, kaj metu la tiramisu en la fridujo dum minimumo de 3 is 4 horoj.
32. Poste, sputu la surfacon kun la inspiron de fragoj a ŝaspita frambozo, a ŝ kun pudro de lyophilizitaj fragoj anta ŝol ui!