

Tiramisu (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 200g da kafopulvoro + 250g da bolanta akvo
- 200g da akvo + 250g da sukero
- 1 taso da espresso
- 500g da mascarpone
- 50g da sukero
- 62g da akvo
- 139g da sukero
- 91g da blankoj de ovo
- 157g da chantilly

Préparation

1. Estis tre longe, ekde kiam mi ne faris tiramisun, do kiam Karim Bourgi dividis sian recepton, evidente mi ne rezistis pli ol kelkajn tagojn!
2. La recepto estas pli komplika ol tiu de mia kutima tiramisu, ar la umoj kaj la blankoj de ovo estas kuiritaj (pro siropo de sukero, sabajono kaj itala merengue), sed pro tio la krem' estas malpli "fragila" kaj la tiramisu povas esti konservita pli longe.
3. Kutime, mi mem faras miajn bisquit'ojn (ver ajne tre facilaj fari, vi povas trovi la recepton i tie), sed pro manko de faruno, mi provas konservi miajn rezervojn kaj do mi a etis bisquit'ojn.
4. Iuj detaloj pri i tiu recepto: Karim Bourgi raspas iom da okolado (la Manjari de Valrhona) sur iu tavolo de imbibitaj bisquit'oj, anta ĝol meti la muson kun mascarpone (mi ne havis tiun okoladon disponebla, kaj mi atas la tiramisun vere tre klasikan do mi ne metis in).
5. Poste, por la kafosiro, mi ne havas espresso-ma inon nek kafon en pulvoro do mi faris mian propran miksa on, bolanta akvo iom sukerita en kiu mi aldonis solvan kafon is mi havis la rezulton, kiun mi volis.
6. Mi anka ĝaldonis iom da amaretto en la imbibosiro, sed tio estas tute opcional.
7. Kiel iam, la tiramisu estas preparenda iomete anta e por lasi in malvarmeti i kelkajn horojn.
8. Jen, vi scias ion, elprenu la mascarpone!
9. Kafosiro: da kafopulvoro + da bolanta akvo da akvo + da sukero1 taso da espressoPreparu la kafon kun la bolanta akvo kaj la kafopulvoro.
10. Boligu la da akvo kun la sukero.
11. Miksi la du, kaj aldonu la espresso.
12. A ĝiel mi, miksu bolantan akvon, iom da sukero kaj kelkajn kulerojn da solva kafon.
13. Vanila aromo se vi volasMalstre u la mascarpone kun la varmigita likva kremo (kun maryse, a ĝa folio de la roboto, por havi bone glatan kaj homogenan miksa on).
14. Sabajono: da umoj da sukero da akvo Preparu bain-marie.
15. Metu la akvon kaj poste la sukero en kaserolon.
16. Boligu la miksa on, poste prenu da tiu siropo.
17. Aldonu iom post iom la umojn en la varmigita siropo, miksante konstante mane.
18. Metu la kul-de-poule kun la miksa o sur bain-marie, kaj da re miksu is atingi la temperaturon de 80°C (atentu bone movi por ke la umoj ne koaguli u).
19. Poste, ver u la miksa on en la bolon de la roboto kun la batilo kaj miksu je alta rapideco is la sabajono malvarmi as kaj ni ricevas blankan kaj bone inflatan miksa on, kiu faras la rubandon.

20. Metu la akvon kaj poste la sukero en kaserolon kaj varmigu.
21. Kiam la siropo atingas 110°C, komencu bati la blankojn de ovo por ke ili fari u spongaj.
22. Kiam la siropo atingas 118-120°C, ver u in en filamento sur la batitajn blankojn dum vi da re miksas.
23. Batu la merengue is i malvarmi as kaj formas belan birdan bekon.
24. Muso kun mascarpone: iuj anta aj elementoj da chantillyEn kul-de-poule, miksu la chantilly kaj la duonon de la sabajono.
25. Miksu la alian duonon de la sabajono kun la miksa o mascarpone-kremo.
26. Miksu la du preparojn kune, poste ver u ion en la italan merengue kaj movu delikate kun maryse.
27. Muntado: QS da kakao en pulvoro sen sukero Bisquit'oj (irka ŝvardek)Ni pasas al la muntado: imbibu la bisquit'ojn kun la kafimbibosiro.
28. En via plado, meti la bisquit'ojn, kovru kun tavolo de muso.
29. Metu denove tavolon de imbibitaj bisquit'oj en kafon, poste ankora ŝmuson kun mascarpone.
30. Metu la tiramisun en la malvarmo kelkajn horojn, poste pulvori kun kakao en pulvoro kaj uu!