

Tiramisú de fresas

Ingrédients

- 220g de azúcar granulada
- 8 yemas de huevo
- 100g de harina T55
- 500g de mascarpone
- 400g de fresas
- 100g de azúcar granulada
- 80g de yemas de huevo (aproximadamente 5 yemas)
- 100g de harina T55
- 140g de agua
- 50g de azúcar granulada
- 3 yemas de huevo
- 50g de azúcar
- 45g de jarabe de limón preparado previamente
- 500g de mascarpone
- 3 claras de huevo
- 20g de azúcar
- 350 a 400g de fresas

Préparation

1. Después de la versión clásica, la pistacho, la avellana, la limón, la versión sin huevos crudos, la tarta, la charlotte, la versión gran chef de Karim Bourgi, aquí estoy de nuevo con un nuevo tiramisú para celebrar la llegada de la primavera, ¡y con ella las primeras fresas!
2. Se trata, por lo tanto, de una versión afrutada y fresca, y como siempre con el tiramisú, si te falta tiempo o no tienes horno, puedes usar bizcochos de soletilla comerciales.
3. Material: He utilizado mi Cooking Chef de Kenwood para el bizcocho de soletilla así como para el sabayón: código FLAVIE = 3 accesorios a elección gratis con la compra de un cooking chef / colaboración comercial.
4. Ingredientes: He utilizado la inspiración fresa de Valrhona rallada para las terminaciones (código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio) pero también puedes usar polvo de fresas liofilizadas (código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio).
5. Colaboración comercial.
6. He utilizado claras de huevo pasteurizadas para que el pastel pueda ser consumido por todos, así como la bandeja perforada & las mangas pasteleras de Guy Demarle: código de patrocinio FLAVIE10 a indicar al registrarse para 10 gratis en el primer pedido / colaboración comercial.
7. Tiempo de preparación: 1 hora + 12 minutos de cocción + 4 horas de reposo Para 6 a 8 personas: Lista de compras: 8 yemas de huevo 200g de azúcar granulada 100g de harina T55 50g de azúcar glas El jugo de limón 500g de mascarpone 400g de fresas Polvo de fresas liofilizadas o inspiración fresas El bizcocho de soletilla: 3 claras de huevo (aproximadamente 100g) 50g de azúcar granulada 50g de yemas de huevo (aproximadamente 5 yemas) 100g de harina T55 50g de azúcar glas Tendrás demasiados bizcochos, puedes reducir un poco las cantidades si lo deseas, de lo contrario se conservan bien en un recipiente hermético unos días.
8. Comienza por preparar un merengue francés: monta las claras a punto de nieve, luego agrégalas el azúcar en tres veces aumentando progresivamente la velocidad del robot.
9. El merengue está listo cuando es liso, brillante y forma el pico de un pájaro.
10. Luego, agrega las yemas de huevo y bate nuevamente unos segundos, solo el tiempo necesario para incorporarlas, y termina incorporando la harina tamizada con una espátula.

11. Pon la masa en una manga pastelera con una boquilla lisa de 10 a 12 mm de diámetro.
12. Dibuja bizcochos de aproximadamente 2 cm de ancho por 7 cm de largo.
13. Espolvorea con azúcar glas una primera vez, cuando el azúcar esté absorbido, espolvorea nuevamente.
14. Hornea en el horno precalentado a 180°C durante 10 a 12 minutos (a vigilar según tu horno).
15. Deja enfriar.
16. El jarabe de empapado de limón: de agua de azúcar granulada El jugo de limón Pon todos los ingredientes en una cacerola, lleva a ebullición y deja enfriar.
17. El sabayón: 3 yemas de huevo de azúcar de jarabe de limón preparado previamente Si no quieres hacer sabayón y consumir las yemas crudas no te supone un problema, puedes batir las yemas con el azúcar para blanquearlas, y pasar a la crema de mascarpone.
18. Si utilizas el cooking chef para prepararlo, sigue las instrucciones directamente en el robot.
19. De lo contrario, aquí está la receta: bate las yemas de huevo con el azúcar hasta que la mezcla blanquee y duplique su volumen.
20. Pon esta mezcla en un baño maría y continúa batiendo al fuego para espesar.
21. La crema debe ser lisa.
22. Luego agrega poco a poco el jarabe de azúcar mientras continuas batiendo al fuego durante unos diez minutos.
23. Bate un poco más fuera del fuego, luego deja enfriar.
24. La crema de mascarpone: El sabayón de mascarpone arde de huevo de azúcar Incorpora el mascarpone al sabayón batiendo bien para obtener una crema homogénea.
25. Bate las claras de huevo con el azúcar hasta que estén bien firmes.
26. Incorpora las claras a la crema de mascarpone, luego pasa inmediatamente al montaje.
27. El montaje & terminaciones: 350 g de fresas Corta las fresas en trozos.
28. En un plato, pon una capa de bizcochos de soletilla empapados en el jarabe de empapado de limón.
29. Extiende la mitad de la crema de mascarpone, luego la mitad de las fresas.
30. Repite con una capa de bizcochos empapados, la segunda mitad de las fresas y luego el resto de la crema de mascarpone.
31. Alisa la superficie y coloca el tiramisú en el refrigerador durante un mínimo de 3 a 4 horas.
32. Luego, espolvorea la superficie con inspiración de fresa o frambuesa rallada, o incluso con polvo de fresas liofilizadas antes de disfrutar.