

Tiramisú (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 200g de café en polvo + 250g de agua hirviendo
- 200g de agua + 250g de azúcar
- 1 taza de espresso
- 500g de mascarpone
- 50g de azúcar
- 62g de agua
- 139g de azúcar
- 91g de claras de huevo
- 157g de nata montada

Préparation

1. Hacía mucho tiempo que no hacía tiramisú, así que cuando Karim Bourgi compartió su receta, ¡obviamente no pude resistir más de unos días!
2. La receta es más complicada que la de mi tiramisú habitual, ya que las yemas y las claras de huevo se cocinan (gracias a un jarabe de azúcar, sabayón y merengue italiano), pero de esta manera la crema es menos "frágil" y el tiramisú puede conservarse más tiempo.
3. Normalmente, hago mis bizcochos de soletilla (realmente fáciles de hacer, pueden encontrar la receta aquí), pero debido a la escasez de harina, trato de conservar mis reservas y por lo tanto compré bizcochos de soletilla.
4. Algunos detalles sobre esta receta: Karim Bourgi ralla un poco de chocolate (el Manjari de Valrhona) sobre cada capa de bizcochos empapados, antes de poner la mousse de mascarpone (no tenía este chocolate a mano, y me gusta el tiramisú realmente muy clásico, así que no lo puse).
5. Luego, para el jarabe de café, no tengo máquina de espresso ni café en polvo, así que hice mi propia mezcla, agua hirviendo un poco azucarada en la que añadí café soluble hasta obtener el resultado que quería.
6. También añadí un poco de amaretto al jarabe de empapado, pero es totalmente opcional.
7. Como siempre, el tiramisú debe prepararse un poco antes para dejarlo enfriar en el refrigerador durante unas horas.
8. ¡Eso es todo, saquen el mascarpone!
9. Jarabe de café: de café en polvo + de agua hirviendo de agua + de azúcar1 taza de espressoPrepara el café con el agua hirviendo y el café en polvo.
10. Hervir los de agua con el azúcar.
11. Mezcla los dos, y añade el espresso.
12. O como yo, mezcla agua hirviendo, un poco de azúcar y algunas cucharadas de café soluble.
13. Esencia de vainilla si lo deseasSuaviza el mascarpone con la crema líquida tibia (con una espátula, o bien la pala de la batidora, de manera que obtengas una mezcla bien lisa y homogénea).
14. Sabayón: de yemas de huevo de azúcar de agua Prepara un baño maría.
15. Pon el agua y luego el azúcar en una cacerola.
16. Hervir la mezcla, luego toma de este jarabe.
17. Agrega poco a poco las yemas de huevo al jarabe caliente mientras bates constantemente a mano.
18. Coloca el bol que contiene la mezcla sobre un baño maría, y sigue batiendo hasta alcanzar una temperatura de 80°C (ten cuidado de remover bien para que las yemas no se coagulen).
19. Luego, vierte la mezcla en el bol de la batidora equipado con el batidor y bate a alta velocidad hasta que el

sabayón se enfríe y obtengas una mezcla blanqueada y bien esponjosa, que forme un hilo.

20. Pon el agua y luego el azúcar en una cacerola y pon a calentar.

21. Cuando el jarabe alcance 110°C, comienza a batir las claras de huevo hasta que se vuelvan espumosas.

22. Cuando el jarabe alcance 118-120°C, viértelo en un hilo sobre las claras montadas mientras sigues batiendo.

23. Bate el merengue hasta que se enfríe y forme un bonito pico de ave.

24. Mousse de mascarpone: Todos los elementos anteriores de nata montadaEn un bol, mezcla la nata montada y la mitad del sabayón.

25. Mezcla la otra mitad del sabayón con la mezcla de mascarpone-crema.

26. Mezcla las dos preparaciones juntas, luego vierte todo en el merengue italiano y remueve delicadamente con una espátula.

27. Montaje: QS de cacao en polvo sin azúcar Bizcochos de soletilla (unas cuarenta)Pasamos al montaje: empapa los bizcochos de soletilla con el jarabe de empapado de café.

28. En tu plato, coloca los bizcochos, cubre con una capa de mousse.

29. Pon de nuevo una capa de bizcochos empapados en café, luego otra vez mousse de mascarpone.

30. Coloca el tiramisú en el refrigerador durante unas horas, luego espolvorea con cacao en polvo y ¡disfruta!