

Tarta como un tiramisú.

Ingrédients

- 60g de mantequilla
- 90g de azúcar glas
- 30g de almendra en polvo
- 50g de huevo
- 180g de harina T55
- 50g de maicena
- 60g de claras de huevo
- 50g de azúcar
- 40g de yemas de huevo
- 50g de harina T55
- 90g de leche entera
- 90g de crema líquida
- 35g de yemas de huevo
- 15g de azúcar
- 70g de chocolate negro al 66% de cacao (usé el Caraïbes de Valrhona)
- 1 cucharadita de café soluble
- 25g de crema líquida entera ligeramente tibia
- 25g de azúcar
- 31g de agua
- 70g de azúcar
- 45g de claras de huevo
- 70g de crema batida

Préparation

1. ¡El regreso de este aro de tarta de Buyer que tanto me gusta!
2. Esta vez lo usé para hacer una tarta de tiramisú; esta idea estaba en mi lista de recetas por hacer desde hace mucho tiempo, pero me gusta tanto el tiramisú clásico que tenía miedo de decepcionarme al modificar la receta y añadirle elementos para obtener una tarta.
3. Finalmente, como pueden imaginar porque publico la receta aquí, no hubo decepción en absoluto, sino una deliciosa tarta en la que se encuentran bien los elementos básicos del tiramisú: el café, el mascarpone y el chocolate.
4. He reutilizado la receta de la crema de mascarpone de Karim Bourgi, es perfecta y permite conservar la tarta más tiempo ya que los huevos están cocidos, a diferencia de las recetas clásicas.
5. Material: Aro acanalado De Buyer Rodillo de pastelería Boquilla lisa Tiempo de preparación: 1h30 + 30 minutos de cocción Para una tarta de 20cm de diámetro y 3cm de altura: Masa dulce: de mantequilla de azúcar glas de almendra en polvo Una pizca de sal de huevo de harina T55 de maicena Bate la mantequilla con el azúcar glas, la sal y la almendra en polvo.
6. Añade el huevo, luego termina con la harina y la maicena.
7. Mezcla hasta obtener una masa homogénea, no más tiempo, forma una bola, envuélvela y colócala en el refrigerador mínimo 1 hora.
8. Luego, extiende la masa a un grosor de 2mm, y fónsala en tu aro.
9. Colócala en el refrigerador durante al menos 40 minutos o en el congelador durante al menos 20 minutos antes de hornear durante 9 minutos a 170°C.
10. Bizcocho de soletilla: de claras de huevo de azúcar de yemas de huevo de harina T55 QS de azúcar glas Bate las claras de huevo.

11. Cuando empiecen a espumar, añade progresivamente el azúcar mientras sigues batiendo hasta obtener un merengue bien liso y brillante.
12. Añade luego las yemas de huevo, y bate unos segundos para incorporarlas rápidamente en las claras.
13. Añade la harina tamizada, y mezcla delicadamente con la espátula.
14. Deja de mezclar en cuanto la harina esté incorporada y la mezcla esté homogénea.
15. Vierte la mezcla en una manga pastelera con una boquilla lisa pequeña (10 o 12mm).
16. Forma un círculo de unos 20cm en una bandeja cubierta con papel de horno.
17. Espolvorea con azúcar glas, espera unos segundos y vuelve a espolvorear.
18. Hornea en el horno precalentado a 180°C durante 10 minutos, y luego deja enfriar.
19. Almíbar de café: QS de café (el de tu elección, espresso u otro) QS de azúcar Prepara un café y azucara ligeramente.
20. Crema de chocolate y café: de leche entera de crema líquida de yemas de huevo de azúcar de chocolate negro al 66% de cacao (usé el Caraibes de Valrhona) 1 cucharadita de café soluble Bate las yemas de huevo con el azúcar.
21. Calienta la leche con la crema.
22. Vierte la mitad del líquido caliente sobre las yemas, removiendo bien, luego vuelve a poner todo en la cacerola.
23. Cocina a fuego lento hasta alcanzar 85°C, removiendo constantemente, luego vierte sobre el chocolate y el café soluble.
24. Mezcla bien, si es necesario, usa una batidora de inmersión para obtener una crema lisa y brillante.
25. Cúbrela con plástico y colócala en el refrigerador.
26. Crema de mascarpone: Mascarpone: de mascarpone de crema líquida entera ligeramente tibia Mezcla el mascarpone y la crema.
27. Sabayón: de yemas de huevo de azúcar de agua Lleva el agua y el azúcar a ebullición, luego toma de este jarabe.
28. Agrega las yemas de huevo poco a poco al jarabe caliente, batiendo constantemente.
29. Luego, calienta esta mezcla a baño maría, batiendo siempre, hasta alcanzar una temperatura de 80°C.
30. Luego, vierte esta mezcla en el tazón del robot y bate a alta velocidad hasta que enfríe, aumente de volumen, aclare y forme un lazo.
31. Merengue italiano: de agua de azúcar de claras de huevo Prepara un jarabe con el agua y el azúcar.
32. Cuando alcance los 110°C, comienza a batir las claras de huevo.
33. Cuando el jarabe esté a 118°C, viértelo en forma de hilo sobre las claras espumosas.
34. Sigue batiendo hasta que el merengue se enfríe totalmente, debe estar firme y brillante al final.
35. Crema: Todos los elementos anteriores de crema batida Comienza montando la crema líquida hasta obtener chantilly.
36. Mezcla la chantilly con la mitad del sabayón.
37. Mezcla el mascarpone con la otra mitad del sabayón.
38. Mezcla ambas cremas, y luego añádelo al merengue italiano mezclando delicadamente con la espátula.
39. Montaje y decoración: QS de cacao en polvo Extiende la crema de chocolate y café sobre la base de la tarta.
40. Coloca encima el bizcocho de soletilla y empápalo de café con un pincel.

41. Extiende hasta la altura de la crema de mascarpone, luego coloca el resto de la crema en una manga pastelera con una boquilla lisa y forma bolas en toda la superficie de la tarta.
42. Espolvorea con cacao sin azúcar, ¡y a disfrutar!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com