

Tiramisu Stroberi

Ingrédients

- 220g gula pasir
- 8 kuning telur
- 100g tepung T55
- 500g mascarpone
- 400g stroberi
- 100g gula pasir
- 80g kuning telur (sekitar 5 kuning)
- 100g tepung T55
- 140g air
- 50g gula pasir
- 3 kuning telur
- 50g gula
- 45g sirup lemon yang telah disiapkan sebelumnya
- 500g mascarpone
- 3 putih telur
- 20g gula
- 350 hingga 400g stroberi

Préparation

1. Setelah versi klasik, pistachio, hazelnut, lemon, versi tanpa telur mentah, tart, charlotte, versi chef besar Karim Bourgi, saya kembali dengan tiramisu baru untuk merayakan kedatangan musim semi, dan bersamanya stroberi pertama!
2. Ini adalah versi buah dan segar, dan seperti biasa dengan tiramisu, jika Anda kekurangan waktu atau tidak memiliki oven, Anda bisa menggunakan biskuit sendok siap pakai.
3. Peralatan :Saya menggunakan Cooking Chef dari Kenwood untuk biskuit sendok serta untuk sabayon: kode FLAVIE = 3 aksesori pilihan gratis untuk pembelian cooking chef / kolaborasi komersial.
4. Bahan-bahan :Saya menggunakan inspirasi stroberi dari Valrhona yang diparut untuk finishing (kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs) tetapi Anda juga bisa menggunakan serbuk stroberi beku kering (kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs).
5. Kolaborasi komersial.
6. Saya menggunakan putih telur yang dipasteurisasi agar kue dapat dikonsumsi oleh semua orang, serta lembaran berlubang & kantong piping dari Guy Demarle: kode referensi FLAVIE10 untuk mendapatkan 10 gratis saat pemesanan pertama / kolaborasi komersial.
7. Waktu persiapan : 1 jam + 12 menit memasak + 4 jam istirahatUntuk 6 hingga 8 orang : Daftar belanja :7 putih telur gula pasir 8 kuning telur tepung T55 QS gula bubuk Jus dari lemon mascarpone stroberi Serbuk stroberi beku kering atau inspirasi stroberi Biskuit sendok : putih telur (sekitar 4 putih) gula pasir kuning telur (sekitar 5 kuning) tepung T55 QS gula bubuk Anda akan memiliki terlalu banyak biskuit, Anda bisa mengurangi sedikit jumlahnya jika diinginkan, jika tidak, mereka dapat disimpan dengan baik dalam kotak kedap udara selama beberapa hari.
8. Mulailah dengan menyiapkan meringue Prancis: kocok putih telur hingga kaku, lalu kencangkan dengan menambahkan gula dalam tiga kali sambil secara bertahap meningkatkan kecepatan mixer.
9. Meringue siap ketika halus, mengkilap, dan membentuk puncak kaku.
10. Kemudian, tambahkan kuning telur dan kocok lagi selama beberapa detik, hanya untuk menggabungkannya, dan akhiri dengan mengaduk tepung yang diayak dengan spatula.

11. Masukkan adonan ke dalam kantong piping dengan nozzle halus berdiameter 10 hingga 12mm.
12. Pipakan biskuit dengan lebar sekitar 2cm dan panjang 7cm.
13. Taburi dengan gula bubuk untuk pertama kalinya, ketika gula sudah terserap, taburi lagi.
14. Masukkan ke dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 180°C selama 10 hingga 12 menit (perhatikan sesuai oven Anda).
15. Biarkan dingin.
16. Sirup perendaman lemon : air gula pasir Jus dari lemon Masukkan semua bahan ke dalam panci, didihkan dan biarkan dingin.
17. Sabayon : 3 kuning telur gula sirup lemon yang telah disiapkan sebelumnya Jika Anda tidak ingin membuat sabayon dan mengonsumsi kuning telur mentah tidak menjadi masalah, Anda bisa mengocok kuning telur dengan gula untuk memutihkannya, dan langsung ke krim mascarpone.
18. Jika Anda menggunakan cooking chef untuk menyiapkannya, ikuti instruksi langsung di robot.
19. Jika tidak, berikut adalah resepnya: kocok kuning telur dengan gula hingga campuran memutih dan menggandakan volume.
20. Letakkan campuran ini di atas panci berisi air mendidih dan terus kocok di atas api untuk mengentalkan.
21. Krim harus halus.
22. Kemudian tambahkan sirup gula sedikit demi sedikit sambil terus mengocok di atas api selama sekitar sepuluh menit.
23. Kocok lagi sedikit di luar api, lalu biarkan dingin.
24. Krim mascarpone : Sabayon mascarpone 3 putih telur gula Campurkan mascarpone ke dalam sabayon dengan baik untuk mendapatkan krim yang homogen.
25. Kocok putih telur dengan gula hingga kaku.
26. Campurkan putih telur ke dalam krim mascarpone, lalu segera lanjutkan ke perakitan.
27. Perakitan & finishing : 350 hingga stroberi Potong stroberi menjadi potongan kecil.
28. Dalam sebuah piring, letakkan lapisan biskuit sendok yang direndam dalam sirup perendaman lemon.
29. Oleskan setengah krim mascarpone, lalu setengah stroberi.
30. Ulangi dengan lapisan biskuit yang direndam, setengah stroberi kedua, lalu sisa krim mascarpone.
31. Ratakan permukaan, dan tempatkan tiramisu di lemari es selama minimal 3 hingga 4 jam.
32. Kemudian, taburi permukaan dengan inspirasi stroberi atau raspberry parut, atau serbuk stroberi beku kering sebelum Anda menikmati!