

Tiramisu (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 200g kopi bubuk + 250g air mendidih
- 200g air + 250g gula
- 1 cangkir espresso
- 500g mascarpone
- 50g gula
- 62g air
- 139g gula
- 91g putih telur
- 157g krim kocok

Préparation

1. Sudah lama sekali saya tidak membuat tiramisu, jadi ketika Karim Bourgi membagikan resepnya, tentu saja saya tidak bisa menahan diri lebih dari beberapa hari!
2. Resep ini lebih rumit daripada tiramisu biasa saya, karena kuning dan putih telur dimasak (berkat sirup gula, sabayon, dan meringue Italia), tetapi akibatnya krimnya kurang "rapuh" dan tiramisu bisa disimpan lebih lama.
3. Biasanya, saya membuat sendiri biskuit savoiardi saya (sangat mudah dibuat, Anda bisa menemukan resepnya di sini), tetapi karena kekurangan tepung, saya mencoba untuk menjaga persediaan saya dan jadi saya membeli biskuit savoiardi.
4. Beberapa detail mengenai resep ini: Karim Bourgi memarut sedikit cokelat (Manjari dari Valrhona) di setiap lapisan biskuit yang direndam, sebelum menambahkan mousse mascarpone (saya tidak memiliki cokelat ini, dan saya suka tiramisu yang sangat klasik jadi saya tidak menambahkannya).
5. Selanjutnya, untuk sirup kopi, saya tidak memiliki mesin espresso atau kopi bubuk jadi saya membuat campuran saya sendiri, air mendidih yang sedikit manis di mana saya menambahkan kopi instan sampai mendapatkan hasil yang saya inginkan.
6. Saya juga menambahkan sedikit amaretto ke dalam sirup rendaman, tetapi itu sepenuhnya opsional.
7. Seperti biasa, tiramisu harus disiapkan sedikit lebih awal agar bisa didinginkan selama beberapa jam.
8. Nah, Anda sudah tahu semuanya, keluarkan mascarpone!
9. Sirup kopi: kopi bubuk + air mendidih air + gula1 cangkir espressoSiapkan kopi dengan air mendidih dan kopi bubuk.
10. Didihkan air dengan gula.
11. Campurkan keduanya, dan tambahkan espresso.
12. Atau seperti saya, campurkan air mendidih, sedikit gula, dan beberapa sendok kopi instan.
13. Anda mauLelehkan mascarpone dengan krim cair yang dipanaskan (dengan spatula, atau daun pengaduk robot, agar mendapatkan campuran yang halus dan homogen).
14. Sabayon: kuning telur gula air Siapkan bain-marie.
15. Masukkan air lalu gula ke dalam panci.
16. Didihkan campuran, lalu ambil sirup ini.
17. Tambahkan kuning telur sedikit demi sedikit ke dalam sirup panas sambil terus mengocok dengan tangan.
18. Tempatkan mangkuk yang berisi campuran di atas bain-marie, dan terus kocok sampai mencapai suhu 80°C (perhatikan untuk terus mengaduk agar kuning tidak menggumpal).
19. Selanjutnya, tuangkan campuran ke dalam mangkuk robot yang dilengkapi dengan pengocok dan kocok

dengan kecepatan tinggi sampai sabayon mendingin dan mendapatkan campuran yang mengembang dan berwarna putih, yang membentuk pita.

20. Masukkan air lalu gula ke dalam panci dan panaskan.
21. Ketika sirup mencapai 110°C, mulai kocok putih telur hingga berbusa.
22. Ketika sirup mencapai 118-120°C, tuangkan secara perlahan ke dalam putih telur sambil terus mengocok.
23. Kocok meringue sampai dingin dan membentuk puncak yang indah.
24. Mousse mascarpone: Semua elemen sebelumnya krim kocok Dalam mangkuk, campurkan krim kocok dan setengah dari sabayon.
25. Campurkan setengah lainnya dari sabayon dengan campuran mascarpone-krim.
26. Campurkan kedua persiapan bersama-sama, lalu tuangkan semuanya ke dalam meringue Italia dan aduk perlahan dengan spatula.
27. Penyusunan: QS cokelat bubuk tanpa gula Biskuit savoirdi (sekitar empat puluh) Kita beralih ke penyusunan: rendam biskuit savoirdi dengan sirup rendaman kopi.
28. Dalam piring Anda, susun biskuit, tutup dengan lapisan mousse.
29. Tambahkan lagi lapisan biskuit yang direndam dalam kopi, lalu lagi mousse mascarpone.
30. Tempatkan tiramisu di kulkas selama beberapa jam, lalu taburi dengan cokelat bubuk dan nikmati!