

Tiramisù (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 200g di caffè in polvere + 250g di acqua bollente
- 200g di acqua + 250g di zucchero
- 1 tazza di espresso
- 500g di mascarpone
- 50g di zucchero
- 62g di acqua
- 139g di zucchero
- 91g di albumi
- 157g di panna montata

Préparation

1. Era da molto tempo che non preparavo il tiramisù, quindi quando Karim Bourgi ha condiviso la sua ricetta, ovviamente non ho resistito più di qualche giorno!
2. La ricetta è più complicata di quella del mio tiramisù abituale, poiché i tuorli e gli albumi sono cotti (grazie a uno sciroppo di zucchero, sabayon e meringa italiana), ma di conseguenza la crema è meno « fragile » e il tiramisù può conservarsi più a lungo.
3. Di solito, preparo io stessa i miei savoiardi (veramente facili da fare, potete trovare la ricetta qui), ma a causa della carenza di farina cerco di mantenere le mie scorte e quindi ho comprato dei savoiardi.
4. Alcuni dettagli riguardo a questa ricetta: Karim Bourgi grattugia un po' di cioccolato (il Manjari di Valrhona) su ogni strato di savoiardi imbevuti, prima di mettere la mousse al mascarpone (non avevo questo cioccolato a disposizione, e mi piace il tiramisù davvero molto classico quindi non ne ho messo).
5. Poi, per lo sciroppo al caffè, non ho una macchina per espresso né caffè in polvere quindi ho fatto il mio mix, acqua bollente un po' zuccherata nella quale ho aggiunto caffè solubile fino ad ottenere il risultato che volevo.
6. Ho anche aggiunto un po' di amaretto nello sciroppo di imbeviture, ma è totalmente facoltativo.
7. Come sempre, il tiramisù deve essere preparato leggermente in anticipo per lasciarlo riposare in frigorifero per alcune ore.
8. Ecco, sapete tutto, tirate fuori il mascarpone!
9. Sciroppo al caffè: di caffè in polvere + di acqua bollente di acqua + di zucchero1 tazza di espressoPreparate il caffè con l'acqua bollente e il caffè in polvere.
10. Portate a ebollizione i di acqua con lo zucchero.
11. Mescolate i due, e aggiungete l'espresso.
12. Oppure come me, mescolate acqua bollente, un po' di zucchero e qualche cucchiaino di caffè solubile.
13. Essenza di vaniglia se voleteAmalgamate il mascarpone con la panna liquida intiepidita (con una spatola, o con la frusta del robot, in modo da ottenere un composto ben liscio e omogeneo).
14. Sabayon: di tuorli d'uovo di zucchero di acqua Preparate un bagnomaria.
15. Mettete l'acqua e poi lo zucchero in una casseruola.
16. Portate il composto a ebollizione, poi prelevate di questo sciroppo.
17. Aggiungete poco a poco i tuorli d'uovo nello sciroppo caldo mescolando costantemente a mano.
18. Posizionate la ciotola contenente il composto su un bagnomaria e continuate a mescolare fino a raggiungere la temperatura di 80°C (attenzione a mescolare bene affinché i tuorli non coagolino).
19. Poi, versate il composto nella ciotola del robot munita di frusta e montate a grande velocità fino a quando il

sabayon non si raffredda e si ottiene un composto chiaro e ben gonfio, che faccia il nastro.

20. Mettete l'acqua e poi lo zucchero in una casseruola e mettete a scaldare.

21. Quando lo sciroppo raggiunge i 110°C, iniziate a montare gli albumi affinché diventino spumosi.

22. Quando lo sciroppo raggiunge i 118-120°C, versatelo a filo sugli albumi montati continuando a montare.

23. Montate la meringa fino a quando non si raffredda e forma un bel becco d'uccello.

24. Mousse al mascarpone: Tutti gli elementi precedenti di panna montataIn una ciotola, mescolate la panna montata e metà del sabayon.

25. Mescolate l'altra metà del sabayon con il composto di mascarpone-panna.

26. Mescolate i due preparati insieme, poi versate tutto nella meringa italiana e mescolate delicatamente con una spatola.

27. Montaggio: QS di cacao in polvere senza zucchero Savoiard (una quarantina)Passiamo al montaggio: imbevete i savoiard con lo sciroppo di imbeviture al caffè.

28. Nel vostro piatto, disponete i savoiard, coprite con uno strato di mousse.

29. Mettete di nuovo uno strato di savoiard imbevuti al caffè, poi ancora mousse al mascarpone.

30. Posizionate il tiramisù in frigorifero per alcune ore, poi spolverizzate con cacao in polvere e gustate!