

Tiramisù alle fragole

Ingrédients

- 220g di zucchero semolato
- 8 tuorli
- 100g di farina T55
- 500g di mascarpone
- 400g di fragole
- 100g di zucchero semolato
- 80g di tuorli (circa 5 tuorli)
- 100g di farina T55
- 140g di acqua
- 50g di zucchero semolato
- 3 tuorli
- 50g di zucchero
- 45g di sciroppo di limone preparato in precedenza
- 500g di mascarpone
- 3 albumi
- 20g di zucchero
- 350 a 400g di fragole

Préparation

1. Dopo la versione classica, la pistacchio, la nocciola, la limone, la versione senza uova crude, la torta, la charlotte, la versione grande chef di Karim Bourgi, eccomi di nuovo con un nuovo tiramisù per celebrare l'arrivo della primavera, e con essa le prime fragole!
2. Si tratta quindi di una versione fruttata e fresca, e come sempre con il tiramisù, se mancate di tempo o non avete un forno, potete utilizzare dei savoiardi confezionati.
3. Materiale :Ho utilizzato il mio Cooking Chef di Kenwood per il savoiardo e per il sabayon: codice FLAVIE = 3 accessori a scelta in omaggio per l'acquisto di un cooking chef / collaborazione commerciale.
4. Ingredienti :Ho utilizzato l'ispirazione fragola di Valrhona grattugiata per le finiture (codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito) ma potete anche utilizzare della polvere di fragole liofilizzate (codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito).
5. Collaborazione commerciale.
6. Ho utilizzato albumi pastorizzati affinché la torta possa essere consumata da tutti, così come la teglia perforata & i sacchetti da pasticciare di Guy Demarle: codice di riferimento FLAVIE10 da inserire al momento dell'iscrizione per 10 in omaggio al primo ordine / collaborazione commerciale.
7. Tempo di preparazione : 1 ora + 12 minuti di cottura + 4 ore di riposoPer 6 a 8 persone : Lista della spesa :7 albumi di zucchero semolato 8 tuorli di farina T55 QS di zucchero a velo Il succo di limone di mascarpone di fragole Polvere di fragole liofilizzate o ispirazione fragole Il savoiardo : di albumi (circa 4 albumi) di zucchero semolato di tuorli (circa 5 tuorli) di farina T55 QS di zucchero a velo Avrete troppi biscotti, potete diminuire un po' le quantità se desiderato, altrimenti si conservano bene in una scatola ermetica per alcuni giorni.
8. Iniziate preparando una meringa francese: montate gli albumi a neve, poi stabilizzateli aggiungendo lo zucchero in tre volte aumentando progressivamente la velocità del robot.
9. La meringa è pronta quando è liscia, lucida e forma il becco d'uccello.
10. Poi, aggiungete i tuorli e montate di nuovo per qualche secondo, giusto il tempo di incorporarli, e terminate incorporando la farina setacciata con una spatola.

11. Mettete l'impasto in un sacchetto da pasticciare con una bocchetta liscia di 10-12mm di diametro.
12. Formate dei biscotti di circa 2cm di larghezza per 7cm di lunghezza.
13. Spolverizzateli di zucchero a velo una prima volta, quando lo zucchero è assorbito, spolverizzateli di nuovo.
14. Infornate nel forno preriscaldato a 180°C per 10-12 minuti di cottura (da controllare in base al vostro forno).
15. Lasciate raffreddare.
16. Lo sciroppo di inzuppamento al limone : di acqua di zucchero semolato Il succo di limone Mettete tutti gli ingredienti in una casseruola, portate a ebollizione e lasciate raffreddare.
17. Il sabayon : 3 tuorli di zucchero di sciroppo di limone preparato in precedenza Se non volete fare il sabayon e consumare i tuorli crudi non vi crea problemi, potete montare i tuorli con lo zucchero per sbianchirli, e passare alla crema di mascarpone.
18. Se utilizzate il cooking chef per prepararlo, seguite le istruzioni direttamente sul robot.
19. Altrimenti, ecco la ricetta: montate i tuorli con lo zucchero fino a quando il composto diventa chiaro e raddoppia di volume.
20. Mettete questo composto a bagnomaria e continuate a montare sul fuoco per far addensare.
21. La crema deve essere liscia.
22. Aggiungete poi poco a poco lo sciroppo di zucchero continuando a montare sul fuoco per una decina di minuti.
23. Montate ancora un po' fuori dal fuoco, poi lasciate raffreddare.
24. La crema di mascarpone : Il sabayon di mascarpone 3 albumi di zucchero Incorporate il mascarpone al sabayon montando bene per avere una crema omogenea.
25. Montate gli albumi con lo zucchero fino a quando sono ben fermi.
26. Incorporate gli albumi alla crema di mascarpone, poi passate immediatamente al montaggio.
27. Il montaggio & finiture : 350 g di fragole Tagliate le fragole a pezzi.
28. In un piatto, mettete uno strato di savoiardi inzuppati nello sciroppo di inzuppamento al limone.
29. Stendete metà della crema di mascarpone, poi metà delle fragole.
30. Ripetete con uno strato di biscotti inzuppati, la seconda metà delle fragole e poi il resto della crema di mascarpone.
31. Lisciate la superficie e mettete il tiramisù in frigorifero per almeno 3-4 ore.
32. Poi, spolverizzate la superficie con l'ispirazione fragola o lampone grattugiata, o ancora con la polvere di fragole liofilizzate prima di gustare!