

Torta come un tiramisù

Ingrédients

- 60g di burro
- 90g di zucchero a velo
- 30g di farina di mandorle
- 50g di uovo
- 180g di farina T55
- 50g di maizena
- 60g di albumi
- 50g di zucchero semolato
- 40g di tuorli
- 50g di farina T55
- 90g di latte intero
- 90g di panna liquida
- 35g di tuorli
- 15g di zucchero semolato
- 70g di cioccolato fondente al 66% di cacao (ho usato il Caraïbes di Valrhona)
- 1 cucchiaino di caffè solubile
- 25g di panna liquida intera leggermente riscaldata
- 25g di zucchero
- 31g di acqua
- 70g di zucchero
- 45g di albumi
- 70g di panna montata

Préparation

1. Il ritorno di questo cerchio per torte di Buyer che amo tanto!
2. Questa volta l'ho utilizzato per realizzare una crostata tiramisù; questa idea era nella mia lista di ricette da realizzare da molto tempo, ma amo così tanto il tiramisù classico che avevo paura di rimanere delusa modificando la ricetta e aggiungendo elementi per ottenere una crostata.
3. Alla fine, come potete immaginare dato che pubblico la ricetta qui, nessuna delusione ma una deliziosa crostata dove troviamo bene gli elementi di base del tiramisù, il caffè, il mascarpone e il cioccolato.
4. Ho riutilizzato la ricetta della crema al mascarpone di Karim Bourgi, è perfetta e permette di conservare la crostata più a lungo poiché le uova sono cotte, a differenza delle ricette classiche.
5. Attrezzatura: Cerchio scanalato De Buyer Mattarello Bocchetta liscia Tempo di preparazione: 1h30 + 30 minuti di cottura Per una crostata del diametro di 20cm e altezza 3cm: Pasta frolla: di burro di zucchero a velo di farina di mandorle Un pizzico di sale di uovo di farina T55 di maizena Cremate il burro con lo zucchero a velo, il sale e la farina di mandorle.
6. Aggiungete l'uovo, poi terminate con la farina e la maizena.
7. Mescolate fino ad ottenere un impasto omogeneo, non oltre, formate una sfera poi avvolgetela e ponetela in frigorifero per almeno 1 ora.
8. Successivamente, stendete la pasta a uno spessore di 2mm e rivestite il vostro cerchio.
9. Mettete in frigorifero per almeno 40 minuti o nel congelatore per almeno 20 minuti prima di infornare per 9 minuti a 170°C.
10. Pan di Spagna: di albumi di zucchero semolato di tuorli di farina T55 q.
11. s.
12. di zucchero a velo Montate gli albumi.

13. Quando iniziano a schiumare, aggiungete progressivamente lo zucchero continuando a montare fino ad ottenere una meringa ben liscia e brillante.
14. Aggiungete poi i tuorli, e montate per pochi secondi per incorporarli rapidamente negli albumi.
15. Aggiungete la farina setacciata e mescolate delicatamente con una spatola.
16. Fermatevi appena la farina è incorporata e l'impasto è ben omogeneo.
17. Versatelo in una tasca da pasticciere munita di bocchetta liscia piccola (10 o 12mm).
18. Sistemate un cerchio di circa 20cm su una teglia rivestita di carta da forno.
19. Spolverate con zucchero a velo, aspettate qualche secondo poi spolverate di nuovo.
20. Infornate nel forno preriscaldato a 180°C per 10 minuti, poi lasciate raffreddare.
21. Inzuppatura di caffè: q.
22. s.
23. di caffè (a vostra scelta, espresso o altro) q.
24. s.
25. di zucchero Preparare un caffè poi zuccheratelo leggermente.
26. Crema al cioccolato e caffè: di latte intero di panna liquida di tuorli di zucchero semolato di cioccolato fondente al 66% di cacao (ho usato il Caraïbes di Valrhona) 1 cucchiaino di caffè solubile Montate i tuorli con lo zucchero.
27. Fate scaldare il latte con la panna.
28. Versate metà del liquido caldo sulle uova mescolando bene, poi riversate il tutto nella casseruola.
29. Cuocete a fuoco basso fino a 85°C mescolando costantemente, poi versate sul cioccolato e il caffè solubile.
30. Mescolate bene, se necessario utilizzate un frullatore a immersione per ottenere una crema liscia e brillante.
31. Coprite a contatto e ponete in frigorifero.
32. Crema al mascarpone: Mascarpone: di mascarpone di panna liquida intera leggermente riscaldata Mescolate il mascarpone con la panna.
33. Sabayon: di tuorli di zucchero di acqua Portate l'acqua e lo zucchero a ebollizione, poi prelevate di questo sciroppo.
34. Aggiungete i tuorli al poco alla volta allo sciroppo caldo, montando costantemente.
35. Successivamente, fate scaldare questa miscela a bagnomaria, montando sempre, fino a raggiungere la temperatura di 80°C.
36. Poi, versate il composto nella ciotola del robot e montate a grande velocità fino a quando il composto si raffredda, gonfia, sbianca e forma un nastro.
37. Meringa italiana: di acqua di zucchero di albumi Preparare uno sciroppo con l'acqua e lo zucchero.
38. Quando raggiunge 110°C, iniziate a montare gli albumi.
39. Quando lo sciroppo è a 118°C, versatelo a filo sugli albumi montati.
40. Continuate a montare fino a quando la meringa si raffredda completamente, deve essere ferma e brillante alla fine.
41. Crema: Tutti gli elementi precedenti di panna montata Iniziate montando la panna liquida a neve.
42. Mescolate la panna montata con metà del sabayon.
43. Mescolate il mascarpone con l'altra metà del sabayon.
44. Mescolate le due creme, poi aggiungetele alla meringa italiana mescolando delicatamente con una spatola.

45. Assemblaggio e decorazione: q.
46. s.
47. di cacao in polvere Spalmate la crema di cioccolato e caffè sulla base della crostata.
48. Posizionate sopra il pan di spagna e inzuppatelo di caffè con un pennello.
49. Spalmate fino all'altezza della crema al mascarpone, poi mettete il resto della crema in una tasca da pasticciere munita di bocchetta liscia e formate delle sfere su tutta la superficie della crostata.
50. Spolverizzate di cacao senza zucchero, poi godetevi!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com