

Tiramisu-kerstboomlog

Ingrédients

- 120g eiwitten
- 100g kristalsuiker
- 80g eidooiers
- 100g bloem
- 3 eidooiers
- 50g suiker
- 30g afgekoelde espresso
- 600g mascarpone
- 3 eiwitten
- 30g suiker
- 170g Chocolat Caraïbes
- 200g volle room
- 35g neutrale honing

Préparation

1. Een nieuw recept voor een bûche, deze keer zonder vorm en zonder invriezen, maar om te variëren is het geen opgerolde bûche.
2. Ik had vorig jaar bûches "chalet" op sociale media gezien en vond het idee leuk, dus hier is mijn aanpassing in tiramisu-versie: een lange vingers gedrenkt in koffie, mascarpone mousse op basis van koffie sabayon en tenslotte een ganache van pure chocolade ter vervanging van de cacaopoeder die traditioneel over de tiramisu wordt gestrooid.
3. Ik raad aan om de kleinste spuitmond te gebruiken die je hebt, zodat de pure chocolade de smaak van de tiramisu niet overneemt.
4. Materiaal :Ik heb mijn Cooking Chef van Kenwood gebruikt om de biscuit en de sabayon van de mousse te maken: code FLAVIE = 3 accessoires naar keuze gratis bij de aankoop van een cooking chef / code FLAVIEDREAM = de accessoires pastamaker en multifunctionele kom + een Le Creuset schaal gratis bij de aankoop van een Cooking chef / commerciële samenwerking.
5. Perforatieplaat en spuitzakken van Guy Demarle: code FLAVIE10 = 10 korting op de eerste bestelling.
6. Ingrediënten :Ik heb de Chocolat Caraïbes van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (affilié).
7. Bereidingstijd : 50 minuten + 10 minuten bakken + rustVoor een bûche van ongeveer 25 tot 30 cm : De lange vingers : eiwitten kristalsuiker eidooiers bloem QS poedersuiker Klop de eiwitten met de suiker stijf tot je een gladde en glanzende meringue hebt.
8. Voeg de eidooiers toe en klop snel om ze te integreren.
9. Voeg vervolgens de gezeefde bloem toe en spatel deze voorzichtig met een spatel door het mengsel.
10. Giet het beslag in een spuitzak met een gladde spuitmond van 16 mm.
11. Spuit twee rechthoeken van de gewenste lengte (tussen 25 en 30 cm) en 8 cm breed, een rechthoek van dezelfde lengte en 4 cm breed en een van dezelfde lengte en 1,5 cm breed.
12. Gebruik het resterende beslag om individuele koekjes te spuiten (die dienen om het dak van de chalet te vormen).
13. Bestrooi de lange vingers twee keer met poedersuiker en bak ze vervolgens in de voorverwarmde oven op 180°C gedurende 10 tot 12 minuten.
14. Laat afkoelen.

15. De mascarpone mousse : 3 eidooiers suiker afgekoelde espresso mascarpone 3 eiwitten suiker Bereid een sabayon voor met de eidooiers en de suiker: meng de twee ingrediënten in een pan en kook op laag vuur terwijl je constant klopt (je kunt het ook au bain-marie doen).
16. Het mengsel moet rijzen, wit worden en vervolgens geleidelijk indikken (blijf op laag vuur om geen omelet te krijgen); voeg vervolgens geleidelijk de koude koffie toe en laat nog een paar minuten indikken terwijl je constant klopt.
17. Let op dat je niet boven de 65°C komt.
18. Klop nog even buiten het vuur om het mengsel af te koelen.
19. Voeg vervolgens de mascarpone toe.
20. Klop de eiwitten stijf met de suiker om ze te stabiliseren.
21. Spatel ze voorzichtig door het vorige mengsel met een spatel.
22. Ga onmiddellijk verder met het opbouwen.
23. De opbouw : QS afgekoelde en lichtjes gezoete koffie Plaats een van de twee rechthoeken lange vingers op je serveerschaal.
24. Bevochtig deze lichtjes met koffie, spuit vervolgens de mascarpone mousse erop.
25. Voeg de tweede rechthoek biscuit toe, bevochtig deze, en dan de mousse.
26. Vervolgens de middelste rechthoek, bevochtigd met koffie, weer mousse en dan de kleine rechthoek bevochtigd met koffie.
27. Strijk alles glad met de resterende mousse zodat je de muren en een driehoek voor het dak vormt.
28. Plaats minstens 3 uur in de koelkast.
29. De ganache van pure chocolade : Chocolat Caraïbes volle room neutrale honing Verwarm de room met de honing.
30. Giet alles over de eerder gesmolten chocolade en mix met een staafmixer tot je een gladde en glanzende ganache hebt.
31. Laat het kristalliseren, spuit het vervolgens met een kleine sterspuitmond (de kleinste die je hebt) om de muren te vormen.
32. Voeg daarna de lange vingers toe om het dak te creëren, laat opnieuw minstens 1 uur in de koelkast staan en geniet ervan!