

Jordbær Tiramisu

Ingrédients

- 220g sukker
- 8 eggeplommer
- 100g hvetemel T55
- 500g mascarpone
- 400g jordbær
- 100g sukker
- 80g eggeplommer (ca. 5 plommer)
- 100g hvetemel T55
- 140g vann
- 50g sukker
- 3 eggeplommer
- 50g sukker
- 45g sitronsirup forberedt på forhånd
- 500g mascarpone
- 3 eggehviter
- 20g sukker
- 350 til 400g jordbær

Préparation

1. Etter den klassiske, pistacie, hazelnut, sitron, versjonen uten rå egg, pai, charlotte, versjonen grand chef av Karim Bourgi, er jeg tilbake med en ny tiramisu for å feire vårens ankomst, og med den de første jordbærene!
2. Dette er derfor en fruktig og frisk versjon, og som alltid med tiramisu, hvis du har lite tid eller ikke har en ovn, kan du bruke ferdigkjøpte fingerkjeks.
3. Utstyr :Jeg har brukt min Cooking Chef fra Kenwood til fingerkjeksene samt til sabayon: kode FLAVIE = 3 valgfri tilbehør gratis ved kjøp av en cooking chef / kommersiell samarbeid.
4. Ingredienser :Jeg har brukt jordbærinspirasjon fra Valrhona revet til finishing (kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet) men du kan også bruke frysetørket jordbærpulver (kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet).
5. Kommersiell samarbeid.
6. Jeg har brukt pastauriserte eggehviter slik at kaken kan spises av alle, samt perforert plate & sprøyteposer fra Guy Demarle: henvisningskode FLAVIE10 å oppgi ved registrering for 10 gratis ved første bestilling / kommersiell samarbeid.
7. Forberedelsestid : 1 time + 12 minutter steking + 4 timer hvileFor 6 til 8 personer : Handleliste :7 eggehviter sukker 8 eggeplommer hvetemel T55 QS melis Saften av 1 sitron mascarpone jordbær Frysetørket jordbærpulver eller jordbærinspirasjon Fingerkjeksene : eggehviter (ca.
8. 4 hviter) sukker eggeplommer (ca.
9. 5 plommer) hvetemel T55 QS melis Du vil ha for mange kjeks, du kan redusere mengdene litt hvis ønskelig, ellers holder de seg godt i en lufttett boks i noen dager.
10. Begynn med å lage en fransk marengs: pisk eggehvitene stive, og tilsett sukkeret i tre omganger mens du gradvis øker hastigheten på maskinen.
11. Marengsen er klar når den er glatt, blank og danner fugleklør.
12. Deretter, tilsett eggeplommene og pisk igjen i noen sekunder, bare for å blande dem, og avslutt med å tilsette det siktede melet med en slikkepott.
13. Legg deigen i en sprøytepose med en glatt tut på 10 til 12 mm i diameter.

14. Sprøyt ut kjeks som er omtrent 2 cm brede og 7 cm lange.
15. Dryss dem med melis første gang, når sukkeret er absorbert, dryss dem igjen.
16. Stek i en forvarmet ovn på 180°C i 10 til 12 minutter (hold øye med det avhengig av ovnen din).
17. La avkjøle.
18. Sirup til gjennomtrengning med sitron : vann sukker Saften av 1 sitron Legg alle ingrediensene i en kjele, kok opp og la avkjøle.
19. Sabayon : 3 eggeplommer sukker sitronsirup forberedt på forhånd Hvis du ikke vil lage sabayon og å spise rå eggeplommer ikke er et problem for deg, kan du piske eggeplommene med sukkeret for å bleke dem, og gå videre til mascarpone-kremen.
20. Hvis du bruker cooking chef for å forberede det, følg instruksjonene direkte på maskinen.
21. Ellers, her er oppskriften: pisk eggeplommene med sukkeret til blandingen blir blek og dobler i volum.
22. Legg denne blandingen over et vannbad og fortsett å piske over varmen for å tykne.
23. Kremen skal være glatt.
24. Tilsett deretter sirupen litt etter litt mens du fortsetter å piske over varmen i omtrent ti minutter.
25. Pisk litt til uten varme, og la deretter avkjøle.
26. Mascarpone-kremen : Sabayon mascarpone 3 eggehviter sukker Inkorporer mascarponen i sabayon ved å piske godt for å få en homogen krem.
27. Pisk eggehviten med sukkeret til de er stive.
28. Inkorporer eggehviten i mascarpone-kremen, og gå deretter umiddelbart videre til montering.
29. Montering & finishing : 350 til jordbær Skjær jordbærene i biter.
30. I en form, legg et lag med fingerkjeks dynket i sitronsirup.
31. Spre halvparten av mascarpone-kremen, deretter halvparten av jordbærene.
32. Gjenta med et lag med dykkede kjeks, den andre halvparten av jordbærene og resten av mascarpone-kremen.
33. Jevn ut overflaten, og plasser tiramisuen i kjøleskapet i minimum 3 til 4 timer.
34. Deretter, dryss overflaten med jordbær- eller bringebærinspirasjon revet, eller frysetørket jordbærpulver før du nyter!