

Tiramisu w formie bo onarodzeniowego domku

Ingrédients

- 120g białek
- 100g cukru drobnego
- 80g śmietanki
- 100g maki
- 3 jajka
- 50g cukru
- 30g suchodrożonej kawy espresso
- 600g mascarpone
- 3 białka
- 30g cukru
- 170g czekolady Caraïbes
- 200g mielony kremówki
- 35g neutralnego miodu

Préparation

1. Nowy przepis na bûche, tym razem bez formy i bez mrozenia, ale dla odmiany nie jest to bûche zwijana.
2. W zeszłym roku widziałem bûche „chalet” w mediach społecznych i bardzo spodobał mi się ten pomysł, więc oto moja adaptacja w wersji tiramisu: biszkopt nasączony kawą, mus mascarpone na bazie sabayonu kawowego, a na koniec ganache z ciemnej czekolady, aby zastąpić tradycyjnie posypywany kakao na tiramisu.
3. Radzę tu w najmniejszej tylko, jak możecie, aby ciemna czekolada nie zdominowała smaku tiramisu.
4. Sprzęt: Użyłem mojego Cooking Chef od Kenwood do zrobienia biszkoptu i sabayonu do musu: kod FLAVIE = 3 akcesoria do wyboru gratis przy zakupie cooking chefa / kod FLAVIEDREAM = akcesoria laminoir i miska wielofunkcyjna + naczynie Le Creuset gratis przy zakupie Cooking chefa / współpraca komercyjna.
5. Blacha perforowana i worki cukiernicze Guy Demarle: kod polecający FLAVIE10 = 10 rabatów na pierwsze zamówienie.
6. Składniki: Użyłem Czekolady Caraïbes od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (partner).
7. Czas przygotowania: 50 minut + 10 minut pieczenia + odpoczynek Dla bûche o długości około 25 do 30 cm: Biszkopt: białek cukru drobnego śmietanki maki QS cukru pudru Ubij białka z cukrem, a uzyskasz gładki białyszczący bez.
8. Dodaj śmietankę i szybko ubij, aby je połączyć.
9. Następnie dodaj przesianą mąkę i delikatnie wmieszaj ją za pomocą łopaty.
10. Przelej ciasto do worka cukierniczego z gładką końcówką o średnicy 16 mm.
11. Wyciskaj dwa prostokąty o podanej długości (od 25 do 30 cm) i szerokości 8 cm, jeden prostokąt o tej samej długości i szerokości 4 cm oraz jeden o tej samej długości i szerokości 1,5 cm.
12. Z pozostałego ciasta wyciń pojedyncze biszkopty (które posłużą do stworzenia dachu chaty).
13. Posyp biszkopty cukrem pudrem dwukrotnie, a następnie włóż do piekarnika nagrzanego do 180°C na 10 do 12 minut.
14. Pozwól ostygnąć.
15. Mus mascarpone: 3 jajka cukru suchodrożonej kawy espresso mascarpone 3 białka cukru Przygotuj sabayon z śmietanki i cukru: wymieszaj oba składniki w garnku i gotuj na małym ogniu, cięgle ubijając (możesz to również zrobić w kąpieli wodnej).

16. Mieszanka powinna zwi kszy łobj to , zbiele , a nast pnie stopniowo zg stnie ł(pozosta łna ma ym ogniu, aby nie uzyska łomletu); nast pnie stopniowo dodawaj zimn łkaw łi gotuj jeszcze przez kilka minut, ci gle ubijaj c.
17. Uwa aj, aby nie przekroczy ł65°C.
18. Ubij jeszcze troch łpoza ogniem, aby sch odzi łmieszank .
19. Nast pnie dodaj mascarpone.
20. Ubij bia ka na sztywno z cukru, aby je usztywni .
21. Delikatnie wmieszaj je w poprzedni łmieszank łza pomoc łszpatu ki.
22. Natychmiast przejd łdo monta u.
23. Monta : QS sch odzonej i lekko s odzonej kawy Umie łjeden z dwóch prostok łów biszkoptu na talerzu do serwowania.
24. Lekko nas cz go kaw , a nast pnie wyci nij mus mascarpone na wierzch.
25. Dodaj drugi prostok ł biszkoptu, nas cz go, a nast pnie mus.
26. Nast pnie redni prostok ł, nas czony kaw , ponownie mus, a potem ma y prostok ł nas czony kaw .
27. Wyg ad łwszystko pozosta ym musem, aby utworzy ł ciany i trójk ł na dach.
28. Umie łw lodówce na co najmniej odziny.
29. Ganache z ciemnej czekolady: czekolady Caraibes łmietany kremówki neutralnego miodu Podgrzej łmietan łz miodem.
30. Wlej wszystko na wcze niej roztopion łczekolad łi zmiksuj za pomoc łblendera r cznego, aby uzyska g adk łi b yszcz c łganache.
31. Pozwól jej skrzystalizowa , a nast pnie wyci nij łza pomoc łma ej tylki gwiazdkowej (najmniejszej, jak masz), aby utworzy ł ciany.
32. Nast pnie dodaj biszkopty, aby stworzy łdach, ponownie pozostaw do odpoczynku przez co najmniej odzin łw lodówce, a nast pnie delektuj si !