

Tiramisu truskawkowe

Ingrédients

- 220g cukru
- 8 ótek jaj
- 100g mki T55
- 500g mascarpone
- 400g truskawek
- 100g cukru
- 80g ótek jaj (około 5 ótek)
- 100g mki T55
- 140g wody
- 50g cukru
- 3 ótka jaj
- 50g cukru
- 45g przygotowanego wcześniej syropu cytrynowego
- 500g mascarpone
- 3 białka jaj
- 20g cukru
- 350 do 400g truskawek

Préparation

1. Po wersji klasycznej, pistacjowej, orzechowej, cytrynowej, wersji bez surowych jajek, tarty, charlotty, wersji wielkiego szefa Karima Bourgi, wracam z nowym tiramisem, aby uczcić nadziejcie wiosny, a z nią pierwsze truskawki!
2. Jest to więc wersja owocowa i wiecie, a jak zawsze z tiramisem, jeśli brakuje ci czasu lub nie masz piekarnika, możesz użyć kupnych biszkoptów.
3. Sprzedaję moje Cooking Chefa Kenwood do biszkoptów oraz do sabayonu: kod FLAVIE = 3 akcesoria do wyboru gratis przy zakupie cooking chefa / współpraca komercyjna.
4. Składniki: Użyję inspiracji truskawkowej od Valrhona w postaci startej do wykończenia (kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie), ale możesz również użyć proszku z liofilizowanych truskawek (kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całej stronie).
5. Współpraca komercyjna.
6. Użyję pasteryzowanych białek jaj, aby ciasto mogło być spożywane przez wszystkich, a także blachy perforowanej & worków do dekoracji od Guy Demarle: kod polecamy FLAVIE10 do podania przy rejestracji, aby otrzymać 10 gratis przy pierwszym zamówieniu / współpraca komercyjna.
7. Czas przygotowania : odzina + 12 minut pieczenia + odziny odpoczynku Dla 6 do 8 osób : Lista zakupów : 7 białek jaj cukru 8 ótek jaj mki T55 QS cukru pudru Sok z 1 cytryny mascarpone truskawek Proszek z liofilizowanych truskawek lub inspiracja truskawkowa Biszkopt : białek jaj (około 4 białek) cukru ótek jaj (około 5 ótek) mki T55 QS cukru pudru Będzie za dużo biszkoptów, możesz nieco zmniejszyć ilość, jeśli chcesz, w przeciwnym razie dobrze przechowuj w hermetycznym pojemniku przez kilka dni.
8. Zaczynaj od przygotowania francuskiej bezy: ubij białka na sztywno, a następnie dodawaj cukier w trzech częściach, stopniowo zwiększając prędkość miksera.
9. Beza jest gotowa, gdy jest gładka, błyszcząca i tworzy szpic.
10. Następnie dodaj ótka jaj i ubijaj ponownie przez kilka sekund, tylko na tyle, aby je połączyć, a na koniec dodaj przesianą kakaową pomoc szpatułki.
11. Umieść ciasto w worku do dekoracji z gładką końcówką o średnicy 10 do 12 mm.

12. Wyciskaj biszkopty o szerokość około 2 cm i długość 7 cm.
13. Posyp je cukrem pudrem po raz pierwszy, gdy cukier zostanie wchłonięty, posyp je ponownie.
14. Włóż do piekarnika nagrzanego do 180°C na 10 do 12 minut pieczenia (należy obserwować w zależności od piekarnika).
15. Pozwól ostygnąć.
16. Syrup do naszczenia cytrynowego : woda cukru Sok z 1 cytryny Umieść wszystkie składniki w garnku, doprowadź do wrzenia i pozwól ostygnąć.
17. Sabayon : 3 żółtka jaj cukru przygotowanego wcześniej syropu cytrynowego Jeśli nie chcesz robić sabayonu i spożycie surowych żółtek nie stanowi dla Ciebie problemu, możesz ubić żółtka z cukrem, aby je wybielić, a następnie przejść do kremu mascarpone.
18. Jeśli używasz cooking chefa do jego przygotowania, postępuj zgodnie z instrukcjami bezpośrednio na robocie.
19. W przeciwnym razie oto przepis: ubij żółtka jaj z cukrem, a mieszanka stanie się biała i podwoi objętość.
20. Umieść mieszankę na kąpieli wodnej i kontynuuj ubijanie na ogniu, aby zgęstniała.
21. Krem powinien być gładki.
22. Następnie stopniowo dodawaj syrop cukrowy, kontynuuj ubijanie na ogniu przez około dziesięć minut.
23. Ubijaj jeszcze trochę poza ogniem, a następnie pozwól ostygnąć.
24. Krem mascarpone : Sabayon mascarpone 3 białka jaj cukru Inkorporuj mascarpone do sabayonu, dobrze ubijaj, aby uzyskać jednolity krem.
25. Ubij białka jaj z cukrem, a następnie sztywnie.
26. Inkorporuj białka do kremu mascarpone, a następnie natychmiast przejdź do montażu.
27. Montaż & wykończenie : 350 do truskawek Pokrój truskawki na kawałki.
28. W naczyniu umieść warstwę biszkoptów naszczonych syropem cytrynowym.
29. Rozsmaruj po owym kremu mascarpone, a następnie po owych truskawkach.
30. Powtórz z warstw naszczonych biszkoptów, drugą porcję owych truskawek, a następnie resztę kremu mascarpone.
31. Wygładź powierzchnię i umieść tiramisu w lodówce na minimum 3 godziny.
32. Następnie posyp powierzchnię startą inspiracją truskawkową lub malinową, lub jeszcze proszkiem z liofilizowanych truskawek, zanim się rozkoszujesz!