

Bûche tiramisu estilo chalé de Natal

Ingrédients

- 120g de claras de ovos
- 100g de açúcar refinado
- 80g de gemas de ovos
- 100g de farinha
- 3 gemas de ovos
- 50g de açúcar
- 30g de café expresso resfriado
- 600g de mascarpone
- 3 claras de ovos
- 30g de açúcar
- 170g de chocolate Caraïbes
- 200g de creme de leite integral
- 35g de mel neutro

Préparation

1. Uma nova receita de tronco, desta vez sem forma e sem congelamento, mas para variar não se trata de um tronco enrolado.
2. Eu vi passar troncos "chalé" nas redes sociais no ano passado, e gostei da ideia, então aqui está minha adaptação em versão tiramisu: um biscoito de colher embebido em café, mousse de mascarpone à base de sabayon de café e, finalmente, uma ganache de chocolate amargo para substituir o cacau em pó tradicionalmente polvilhado sobre o tiramisu.
3. Eu recomendo que você use o menor bico que tiver para que o chocolate amargo não sobreponha o sabor do tiramisu.
4. Material :Eu usei meu Cooking Chef da Kenwood para fazer o biscoito & o sabayon da mousse: código FLAVIE = 3 acessórios à escolha grátis na compra de um cooking chef / código FLAVIEDREAM = os acessórios laminador e tigela multifuncional + um prato Le Creuset grátis na compra de um Cooking chef / colaboração comercial.
5. Placa perfurada e sacos de confeitar Guy Demarle: código de indicação FLAVIE10 = 10 grátis na primeira compra.
6. Ingredientes :Eu usei o Chocolate Caraïbes da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
7. Tempo de preparo : 50 minutos + 10 minutos de cozimento + descansoPara um tronco de aproximadamente 25 a 30cm : O biscoito de colher : de claras de ovos de açúcar refinado de gemas de ovos de farinha QS de açúcar de confeiteiro Bata as claras em neve com o açúcar e bata até obter um merengue bem liso e brilhante.
8. Adicione as gemas de ovos e bata rapidamente para incorporá-las.
9. Em seguida, adicione a farinha previamente peneirada e incorpore delicadamente com uma espátula.
10. Despeje a massa em um saco de confeitar com um bico liso de 16mm.
11. Modele dois retângulos do comprimento desejado (entre 25 e 30cm) e 8cm de largura, um retângulo do mesmo comprimento e 4cm de largura e um do mesmo comprimento e 1,5cm de largura.
12. Com a massa restante, modele biscoitos individuais (que servirão para formar o telhado do chalé).
13. Polvilhe os biscoitos de colher com açúcar de confeiteiro duas vezes, depois asse no forno pré-aquecido a 180°C por 10 a 12 minutos.
14. Deixe esfriar.

15. A mousse de mascarpone :emas de ovos de açúcar de café expresso resfriado de mascarpone aras de ovos de açúcar Prepare um sabayon com as gemas de ovos e o açúcar: misture os dois ingredientes em uma panela e cozinhe em fogo baixo, batendo constantemente (você também pode fazer isso em banho-maria).
16. A preparação deve crescer, clarear e, em seguida, engrossar gradualmente (mantenha em fogo baixo para não obter uma omelete); em seguida, adicione o café frio gradualmente e deixe engrossar mais alguns minutos, batendo constantemente.
17. Cuidado para não ultrapassar os 65°C.
18. Bata mais um pouco fora do fogo para esfriar a mistura.
19. Em seguida, adicione o mascarpone.
20. Bata as claras em neve com os de açúcar para firmá-las.
21. Incorpore-as delicadamente à mistura anterior com uma espátula.
22. Passe imediatamente à montagem.
23. A montagem : QS de café resfriado e levemente adoçado Coloque um dos dois retângulos de biscoitos de colher em seu prato de servir.
24. Embeba levemente com café, depois coloque a mousse de mascarpone por cima.
25. Adicione o segundo retângulo de biscoito, embeba, depois a mousse.
26. Em seguida, o retângulo médio, embebido em café, novamente a mousse e o pequeno retângulo embebido em café.
27. Alise tudo com a mousse restante de forma a formar as paredes e um triângulo para o telhado.
28. Coloque na geladeira por pelo menos 3 horas.
29. A ganache de chocolate amargo : de chocolate Caraïbes de creme de leite integral de mel neutro Aqueça o creme com o mel.
30. Despeje tudo sobre o chocolate previamente derretido e misture com um mixer de imersão para obter uma ganache lisa e brilhante.
31. Deixe-a cristalizar, depois coloque-a com um pequeno bico estrela (o menor que você tiver) para formar as paredes.
32. Em seguida, adicione os biscoitos de colher para criar o telhado, deixe descansar novamente por pelo menos 1 hora na geladeira e depois delicie-se!