

Tiramisu de morango

Ingrédients

- 220g de açúcar refinado
- 8 gemas de ovos
- 100g de farinha T55
- 500g de mascarpone
- 400g de morangos
- 100g de açúcar refinado
- 80g de gemas de ovos (cerca de 5 gemas)
- 100g de farinha T55
- 140g de água
- 50g de açúcar refinado
- 3 gemas de ovos
- 50g de açúcar
- 45g de xarope de limão preparado anteriormente
- 500g de mascarpone
- 3 claras de ovos
- 20g de açúcar
- 350 a 400g de morangos

Préparation

1. Após a versão clássica, a pistache, a avelã, a limão, a versão sem ovos crus, a torta, a charlotte, a versão grande chef de Karim Bourgi, aqui estou eu novamente com um novo tiramisu para celebrar a chegada da primavera, e com ela os primeiros morangos!
2. Trata-se, portanto, de uma versão frutada e fresca, e como sempre com o tiramisu, se você estiver sem tempo ou não tiver um forno, pode usar biscoitos de colher comprados.
3. Material :Eu usei meu Cooking Chef da Kenwood para o biscoito de colher, assim como para o sabayon: código FLAVIE = 3 acessórios à escolha grátis na compra de um cooking chef / colaboração comercial.
4. Ingredientes :Eu usei a inspiração morango da Valrhona ralada para as finalizações (código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site), mas você também pode usar pó de morangos liofilizados (código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site).
5. Colaboração comercial.
6. Eu usei claras de ovos pasteurizadas para que o bolo possa ser consumido por todos, assim como a forma perfurada & os sacos de confeitaria da Guy Demarle: código de indicação FLAVIE10 a ser informado no cadastro para 10 grátis na primeira compra / colaboração comercial.
7. Tempo de preparação : 1 hora + 12 minutos de cozimento + 4 horas de descansoPara 6 a 8 pessoas : Lista de compras :aras de ovos de açúcar refinado emas de ovos de farinha T55 QS de açúcar de confeitaria O suco de limão de mascarpone de morangos Pó de morangos liofilizados ou inspiração morangos O biscoito de colher : de claras de ovos (cerca de aras) de açúcar refinado de gemas de ovos (cerca de emas) de farinha T55 QS de açúcar de confeitaria Você terá biscoitos demais, pode diminuir um pouco as quantidades se desejar, caso contrário, eles se conservam bem em uma caixa hermética por alguns dias.
8. Comece preparando um merengue francês: bata as claras em neve, depois firme-as adicionando o açúcar em três vezes, aumentando gradualmente a velocidade da batedeira.
9. O merengue está pronto quando estiver liso, brilhante e formar o bico de pássaro.
10. Em seguida, adicione as gemas de ovos e bata novamente por alguns segundos, apenas o tempo de incorporá-las, e termine incorporando a farinha peneirada com uma espátula.

11. Coloque a massa em um saco de confeitar com um bico liso de 10 a 12mm de diâmetro.
12. Modele biscoitos de cerca de 2cm de largura por 7cm de comprimento.
13. Polvilhe-os com açúcar de confeiteiro uma primeira vez, quando o açúcar for absorvido, polvilhe novamente.
14. Asse em forno pré-aquecido a 180°C por 10 a 12 minutos (a ser monitorado de acordo com seu forno).
15. Deixe esfriar.
16. O xarope de embebição com limão : de água de açúcar refinado O suco de limão Coloque todos os ingredientes em uma panela, leve à fervura e deixe esfriar.
17. O sabayon :emas de ovos de açúcar de xarope de limão preparado anteriormente Se você não quiser fazer sabayon e consumir as gemas cruas não for um problema, você pode bater as gemas com o açúcar para clareá-las e passar para o creme de mascarpone.
18. Se você usar o cooking chef para prepará-lo, siga as instruções diretamente no robô.
19. Caso contrário, aqui está a receita: bata as gemas de ovos com o açúcar até que a mistura fique clara e dobre de volume.
20. Coloque essa mistura em um banho-maria e continue batendo no fogo para engrossar.
21. O creme deve ficar liso.
22. Em seguida, adicione o xarope de açúcar aos poucos, continuando a bater no fogo por cerca de dez minutos.
23. Bata mais um pouco fora do fogo e depois deixe esfriar.
24. O creme de mascarpone : O sabayon de mascarpone aras de ovos de açúcar Incorpore o mascarpone ao sabayon batendo bem para obter um creme homogêneo.
25. Bata as claras de ovos com o açúcar até que fiquem bem firmes.
26. Incorpore as claras ao creme de mascarpone, e passe imediatamente à montagem.
27. A montagem & finalizações : 350 a de morangos Corte os morangos em pedaços.
28. Em um prato, coloque uma camada de biscoitos de colher embebidos no xarope de embebição com limão.
29. Espalhe a metade do creme de mascarpone, depois a metade dos morangos.
30. Repita com uma camada de biscoitos embebidos, a segunda metade dos morangos e o restante do creme de mascarpone.
31. Alise a superfície e coloque o tiramisu na geladeira por no mínimo 3 a 4 horas.
32. Em seguida, polvilhe a superfície com a inspiração de morango ou framboesa ralada, ou ainda com o pó de morangos liofilizados antes de se deliciar!