

Tiramisu (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 200g de café em pó + 250g de água fervente
- 200g de água + 250g de açúcar
- 1 xícara de expresso
- 500g de mascarpone
- 50g de açúcar
- 62g de água
- 139g de açúcar
- 91g de claras de ovo
- 157g de chantilly

Préparation

1. Fazia muito tempo que eu não fazia tiramisu, então quando Karim Bourgi compartilhou sua receita, é claro que eu não resisti mais do que alguns dias!
2. A receita é mais complicada do que a do meu tiramisu habitual, pois as gemas e as claras de ovo são cozidas (graças a um xarope de açúcar, sabayon e merengue italiano), mas assim o creme é menos "frágil" e o tiramisu pode ser conservado por mais tempo.
3. Normalmente, eu faço meus biscoitos de champanhe (realmente fáceis de fazer, você pode encontrar a receita aqui), mas devido à escassez de farinha, estou tentando manter minhas reservas e comprei biscoitos de champanhe.
4. Alguns detalhes sobre esta receita: Karim Bourgi rala um pouco de chocolate (o Manjari da Valrhona) sobre cada camada de biscoitos embebidos, antes de colocar a mousse de mascarpone (eu não tinha esse chocolate disponível, e gosto do tiramisu realmente muito clássico, então não coloquei).
5. Em seguida, para o xarope de café, não tenho máquina de expresso nem café em pó, então fiz minha própria mistura, água fervente um pouco adoçada na qual adicionei café solúvel até obter o resultado que queria.
6. Também adicionei um pouco de amaretto no xarope de embebição, mas isso é totalmente opcional.
7. Como sempre, o tiramisu deve ser preparado com um pouco de antecedência para deixá-lo esfriar por algumas horas.
8. Pronto, você sabe tudo, tire o mascarpone!
9. Xarope de café: de café em pó + de água fervente de água + de açúcar1 xícara de expressoPrepare o café com a água fervente e o café em pó.
10. Leve a ebulição os de água com o açúcar.
11. Misture os dois e adicione o expresso.
12. Ou como eu, misture água fervente, um pouco de açúcar e algumas colheres de café solúvel.
13. Essência de baunilha se você quiserDesfaça o mascarpone com o creme líquido morno (com uma espátula, ou a pá da batedeira, de forma a obter uma mistura bem lisa e homogênea).
14. Sabayon: de gemas de ovo de açúcar de água Prepare um banho-maria.
15. Coloque a água e depois o açúcar em uma panela.
16. Leve a mistura à ebulição, depois retire desse xarope.
17. Adicione aos poucos as gemas de ovo no xarope quente, batendo constantemente à mão.
18. Coloque a tigela contendo a mistura sobre um banho-maria e continue batendo até atingir a temperatura de 80°C (cuidado para mexer bem para que as gemas não coagulem).

19. Em seguida, despeje a mistura na tigela da batedeira equipada com o batedor e bata em alta velocidade até que o sabayon esfrie e obtenha uma mistura esbranquiçada e bem aerada, que forme um fio.
20. Coloque a água e depois o açúcar em uma panela e leve ao fogo.
21. Quando o xarope atingir 110°C, comece a bater as claras de ovo até que fiquem espumosas.
22. Quando o xarope atingir 118-120°C, despeje-o em fio sobre as claras batidas, continuando a bater.
23. Bata o merengue até que esfrie e forme um bonito bico de pássaro.
24. Mousse de mascarpone: Todos os elementos anteriores de chantillyEm uma tigela, misture o chantilly e metade do sabayon.
25. Misture a outra metade do sabayon com a mistura de mascarpone-creme.
26. Misture as duas preparações juntas, depois despeje tudo isso na merengue italiana e mexa delicadamente com uma espátula.
27. Montagem: QS de cacau em pó sem açúcar Biscoitos de champanhe (cerca de quarenta)Vamos à montagem: embeba os biscoitos de champanhe com o xarope de embebição de café.
28. No seu prato, disponha os biscoitos, cubra com uma camada de mousse.
29. Coloque novamente uma camada de biscoitos embebidos em café, e depois mais mousse de mascarpone.
30. Coloque o tiramisu na geladeira por algumas horas, depois polvilhe com cacau em pó e delicie-se!