

Tarte como um Tiramisu

Ingrédients

- 60g de manteiga
- 90g de açúcar de confeitiro
- 30g de amêndoas moídas
- 50g de ovo
- 180g de farinha T55
- 50g de maizena
- 60g de claras de ovo
- 50g de açúcar refinado
- 40g de gemas de ovo
- 50g de farinha T55
- 90g de leite integral
- 90g de creme líquido
- 35g de gemas de ovo
- 15g de açúcar refinado
- 70g de chocolate amargo 66% de cacau (eu usei Caraïbes da Valrhona)
- 1 colher de chá de café solúvel
- 25g de creme líquido integral levemente aquecido
- 25g de açúcar
- 31g de água
- 70g de açúcar
- 45g de claras de ovo
- 70g de chantilly

Préparation

1. O retorno deste anel para torta de Buyer que eu tanto amo!
2. Desta vez, eu o usei para fazer uma torta tiramisu; esta ideia estava na minha lista de receitas a realizar há muito tempo, mas eu amo tanto o tiramisu clássico que tinha medo de me decepcionar ao modificar a receita e adicionar elementos para obter uma torta.
3. Finalmente, como você pode imaginar, já que estou postando a receita aqui, nenhum desapontamento, mas sim uma deliciosa torta onde se encontram bem os elementos básicos do tiramisu, café, mascarpone e chocolate.
4. Reutilizei a receita do creme mascarpone de Karim Bourgi, ela é perfeita e permite conservar a torta por mais tempo, uma vez que os ovos estão cozidos, ao contrário das receitas clássicas.
5. Creme a manteiga com o açúcar de confeitiro, o sal e as amêndoas moídas.
6. Adicione o ovo, depois termine com a farinha e a maizena.
7. Misture até obter uma massa homogênea, não mais, forme uma bola, depois envolva-a em filme plástico e coloque-a na geladeira por no mínimo 1 hora.
8. Em seguida, abra a massa com 2mm de espessura, depois forre seu anel.
9. Coloque no refrigerador por pelo menos 40 minutos ou no congelador por no mínimo 20 minutos antes de assar por 9 minutos a 170°C.
10. Bata as claras.
11. Quando começarem a espumar, adicione gradualmente o açúcar enquanto continua batendo até obter um merengue bem liso e brilhante.
12. Adicione então as gemas, e bata por alguns segundos para incorporá-las rapidamente nas claras.
13. Adicione a farinha peneirada, e misture delicadamente com uma espátula.

14. Pare assim que a farinha estiver incorporada e a massa bem homogênea.
15. Coloque em um saco de confeitar com um bico liso pequeno (10 ou 12mm).
16. Faça um círculo de cerca de 20cm em uma assadeira coberta com papel manteiga.
17. Polvilhe com açúcar de confeiteiro, espere alguns segundos e polvilhe novamente.
18. Asse no forno pré-aquecido a 180°C por 10 minutos, depois deixe esfriar.
19. calda de café: QS de café (à sua escolha, expresso ou outro) QS de açúcar Faça um café e adoce levemente.
20. Bata as gemas com o açúcar.
21. Aqueça o leite com o creme.
22. Despeje metade do líquido quente sobre os ovos mexendo bem, depois coloque tudo de volta na panela.
23. Cozinhe em fogo baixo até atingir 85°C, mexendo constantemente, depois despeje sobre o chocolate e o café solúvel.
24. Misture bem, se necessário, use um mixer para obter um creme liso e brilhante.
25. Cubra com filme plástico em contato e coloque na geladeira.
26. Misture o mascarpone e o creme.
27. Leve a água e o açúcar para ferver, depois retire deste xarope.
28. Adicione as gemas pouco a pouco no xarope quente, batendo constantemente.
29. Depois, aqueça esta mistura em banho-maria, sempre batendo, até atingir a temperatura de 80°C.
30. Depois, despeje a mistura na tigela da batedeira e bata em alta velocidade até que a mistura esfrie, aumente de volume, fique clara e forme uma fita.
31. Prepare um xarope com a água e o açúcar.
32. Quando atingir 110°C, comece a bater as claras.
33. Quando o xarope atingir 118°C, despeje-o em fio sobre as claras espumosas.
34. Continue batendo até que o merengue esfrie completamente, ele deve estar firme e brilhante no final.
35. Comece batendo o creme líquido até virar chantilly.
36. Misture o chantilly com metade do sabayon.
37. Misture o mascarpone com a outra metade do sabayon.
38. Misture os dois cremes, depois adicione-os ao merengue italiano, misturando delicadamente com uma espátula.
39. Montagem e decoração: QS de cacau em pó Espalhe o creme de chocolate e café no fundo da torta.
40. Coloque por cima o biscoito de champanhe, e embeba-o com café usando um pincel.
41. Espalhe o creme de mascarpone até a borda, depois coloque o restante do creme em um saco de confeitar com um bico liso e faça bolas por toda a superfície da torta.
42. Polvilhe com cacau sem açúcar, depois aproveite!