

Tiramisu cu c p uni

Ingrédients

- 220g de zahăr granulat
- 8 g lbenuuri
- 100g de făină T55
- 500g de mascarpone
- 400g de c p uni
- 100g de zahăr granulat
- 80g de g lbenuuri (aproximativ 5 g lbenuuri)
- 100g de făină T55
- 140g apă
- 50g zahăr granulat
- 3 g lbenuuri
- 50g zahăr
- 45g sirop de lămâie preparat anterior
- 500g de mascarpone
- 3 albuuri
- 20g zahăr
- 350 pâni la 400g de c p uni

Préparation

1. După versiunea clasică, pistachii, alune, lămâie, versiunea fără ouă crude, tart, charlotte, versiunea mare chef Karim Bourgi, mă reîntorc cu un nou tiramisu pentru a sărbători venirea primăverii, odată cu ea, primele c p uni!
2. Este vorba, a adăda, de o versiune fructată și proaspătă, și ca întotdeauna cu tiramisu, dacă nu aveți timp sau nu aveți cuptor, puteți folosi biscuiți cu linguri din comerț.
3. Material: Am folosit Cooking Chef de Kenwood pentru biscuiții cu linguri, precum și pentru sabayon: cod FLAVIE = 3 accesorii la alegere oferite pentru achiziția unui cooking chef / colaborare comercială.
4. Ingrediente: Am folosit inspirația c p uni de la Valrhona ras pentru finisaje (cod ILETAITUNGATEAU pentru 20% reducere pe întregul site) dar puteți folosi și pudră de c p uni liofilizate (cod ILETAITUNGATEAU pentru 5% reducere pe întregul site).
5. Colaborare comercială.
6. Am folosit albuuri pasteurizate pentru ca tortul să poată fi consumat de toată lumea, precum și tava perforată și punge de patiserie de la Guy Demarle: cod de recomandare FLAVIE10 de completat la înscriere pentru 10 oferiți la prima comandă / colaborare comercială.
7. Timp de preparare: 1 oră + 12 minute de coacere + 4 ore de odihnă Pentru 6 pâni la 8 persoane: Lista de cumpărături: 7 albuuri de zahăr granulat lbenuuri de făină T55 QS de zahăr pudră Sucul de lămâie de mascarpone de c p uni Pudră de c p uni liofilizate sau inspirație c p uni Biscuitul cu linguri: de albuuri (aproximativ 4 albuuri) de zahăr granulat de g lbenuuri (aproximativ lbenuuri) de făină T55 QS de zahăr pudră Veți avea prea mulți biscuiți, puteți reduce puțin cantitățile dacă doriți, altfel se pot streza bine într-o cutie etanșă câteva zile.
8. Începeți prin a pregăti o beza franceză: bateți albuurile spumă, apoi întăriți-le adăugând zahărul în trei etape, crescând treptat viteza robotului.
9. Bezeaua este gata când este netedă, strălucitoare și formează ciocul de pasare.
10. Apoi, adăugați g lbenuurile și bateți din nou câteva secunde, doar cât să le încorporați, și terminați prin a încorpora făina cernută cu spatula.
11. Puneți aluatul într-o pungă de patiserie echipată cu un duș neted de 10 pâni la 12 mm diametru.

12. Pune i biscui i de aproximativ 2 cm l ime i 7 cm lungime.
13. Pres ra i-i cu zah r pudr prima dat , când zah rul este absorbit, pres ra i-i din nou.
14. Coace i în cuptorul preînc lzit la 180°C timp de 10 pân la 12 minute (de urm rit în func ie de cuptorul dumneavoastr).
15. L sa i s se r ceasc .
16. Siropul de îmbibare cu l mâie: ap zah r granulat Sucul de mâie Pune i toate ingredientele într-o crati , aduce i la fierbere i l sa i s se r ceasc .
17. Sabayon: lbenu uri zah r sirop de l mâie preparat anterior Dac nu dori i s face i sabayon i consumul g lbenu urilor crude nu v deranjeaz , pute i bate g lbenu urile cu zah rul pentru a le albi i trece i la crema de mascarpone.
18. Dac folosi i cooking chef pentru a-l preg ti, urma i instruc iunile direct pe robot.
19. Altfel, iat re eta: bate i g lbenu urile cu zah rul pân când amestecul devine alb i î i dubleaz volumul.
20. Pune i acest amestec pe un bain-marie i continua i s bate i pe foc pentru a îngro a.
21. Crema trebuie s fie neted .
22. Apoi ad uga i treptat siropul de zah r continuând s bate i pe foc timp de aproximativ zece minute.
23. Bate i înc pu în în afara focului, apoi l sa i s se r ceasc .
24. Crema de mascarpone: Sabayonul de mascarpone 3 albu uri zah r Incorpora i mascarponele în sabayon b tând bine pentru a ob ine o crem omogen .
25. Bate i albu urile cu zah rul pân devin bine ferme.
26. Incorpora i albu urile în crema de mascarpone, apoi trece i imediat la asamblare.
27. Asamblarea & finisaje: 350 pân la de c p uni T ia i c p unile în buc i.
28. Într-un platou, pune i un strat de biscui i cu linguri a îmbiba i în siropul de îmbibare cu l mâie.
29. Întinde i jum tate din crema de mascarpone, apoi jum tate din c p uni.
30. Repeta i cu un strat de biscui i îmbiba i, a doua jum tate din c p uni i restul de crem de mascarpone.
31. Netezi i suprafa a i pune i tiramisu la frigider pentru minimum 3 pân la 4 ore.
32. Apoi, pres ra i suprafa a cu inspira ie c p un sau zmeur ras , sau cu pudr de c p uni liofilizate înainte de a v delecta!