

Tiramisu (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 200g de cafea m cinat + 250g de ap clocotit
- 200g de ap + 250g de zah r
- 1 cea c de espresso
- 500g de mascarpone
- 50g de zah r
- 62g de ap
- 139g de zah r
- 91g de albu uri de ou
- 157g de fri c

Préparation

1. Trebuia s treac mult timp de când nu mai f cusem tiramisu, a a c atunci când Karim Bourgi a împ rt it re eta sa, evident c nu am rezistat mai mult de câteva zile!
2. Re eta este mai complicat decât cea a tiramisu-ului meu obi nuit, deoarece g lbenu urile i albu urile de ou sunt g tite (gra ie unui sirop de zah r, sabayon i bezea italian), dar astfel crema este mai pu in „fragil ” i tiramisu-ul poate fi p strat mai mult timp.
3. De obicei, îmi fac eu biscui ii cu lingura (cu adev rat u or de f cut, pute i g si re eta aici), dar din cauza penuriei de f in , încerc s -mi p strez rezervele i am cump rat biscui i cu lingura.
4. Câteva detalii despre această re et : Karim Bourgi rade pu in ciocolat (Manjari de Valrhona) pe fiecare strat de biscui i înmuia i, înainte de a pune mousse-ul de mascarpone (nu aveam această ciocolat la dispozi ie, i îmi place tiramisu-ul cu adev rat foarte clasic, a a c nu am pus).
5. Apoi, pentru siropul de cafea, nu am o ma in de espresso i nici cafea m cinat , a a c am f cut propriul meu amestec, ap clocotit pu in îndulcit în care am ad ugat cafea solubil pân am ob inut rezultatul dorit.
6. Am ad ugat i pu in amaretto în siropul de înmuiere, dar este complet op ional.
7. Ca întotdeauna, tiramisu-ul trebuie preg tit cu pu in timp înainte pentru a-l l sa se r ceasc câteva ore.
8. Iat , ti i totul, scoate i mascarpone-ul!
9. Sirop de cafea: de cafea m cinat + de ap clocotit de ap + de zah r1 cea c de espressoPreg ti i cafeaua cu apa clocotit i cafeaua m cinat .
10. Pune i la fiert cei de ap cu zah rul.
11. Amesteca i cele dou , i ad uga i espresso-ul.
12. Sau ca mine, amesteca i ap clocotit , pu in zah r i câteva linguri de cafea solubil .
13. Arom de vanilie dac dori îîndulci i mascarpone-ul cu crema lichid înc lzit (cu o spatul , sau cu paleta robotului, astfel încât s ob ine i un amestec bine omogenizat).
14. Sabayon: de g lbenu uri de ou de zah r de ap Preg ti i un bain-marie.
15. Pune i apa i apoi zah rul într-o crati .
16. Pune i amestecul la fiert, apoi lua i din acest sirop.
17. Ad uga i treptat g lbenu urile în siropul cald, b tând constant cu mâna.
18. Pune i bolul cu amestecul pe un bain-marie i continua i s bate i pân atinge i temperatura de 80°C (aten ie s amesteca i bine pentru ca g lbenu urile s nu coaguleze).
19. Apoi, turna i amestecul în bolul robotului echipat cu telul i bate i la vitez mare pân când sabayon-ul se r ce te i ob ine i un amestec alb i bine umflat, care face panglica.

20. Pune i apa i apoi zah rul într-o crati i pune i la înc lzit.
21. Când siropul atinge 110°C, începe i s bate i albu urile pentru a deveni spumoase.
22. Când siropul atinge 118-120°C, turna i-l în fir sub ire peste albu urile b tute continuând s bate i.
23. Bate i bezeaua pân se r ce te i formeaz un vâr f frumos de pas re.
24. Mousse de mascarpone: Toate ingredientele anterioare de fri c Într-un bol, amesteca i fri ca i jum tate din sabayon.
25. Amesteca i cealalt jum tate din sabayon cu amestecul de mascarpone-crem .
26. Amesteca i cele dou preparate împreun , apoi turna i totul în bezeaua italian i amesteca i delicat cu o spatul .
27. Montaj: QS de cacao pudr f r zah r Biscui i cu lingura (aproximativ patruzeci)Trebuie s trecem la montaj: înmuia i biscui ii cu lingura în siropul de înmuiere cu cafea.
28. În vasul vostru, a eza i biscui ii, acoperi i cu un strat de mousse.
29. Pune i din nou un strat de biscui i înmuia i în cafea, apoi din nou mousse de mascarpone.
30. Pune i tiramisu-ul la rece câteva ore, apoi pres ra i cu cacao pudr i bucura i-v !