

Jahodové tiramisu

Ingrédients

- 220g krytálového cukru
- 8 vaje nžch Š tkov
- 100g múky T55
- 500g mascarpone
- 400g jahôd
- 100g krytálového cukru
- 80g vaje nžch Š tkov (priblišne 5 Š tkov)
- 100g múky T55
- 140g vody
- 50g krytálového cukru
- 3 Š tky
- 50g cukru
- 45g pripraveného citrónového sirupu
- 500g mascarpone
- 3 vaje né bielky
- 20g cukru
- 350 ašš400g jahôd

Préparation

1. Po klasikej verzii, pistácievej, lieskovčch oriečkov, citrónovej, verzii bez surovčch vajec, kolá a, ýarloty, verzii ve kého ýeffkuchára Karima Bourgiho, som spä šš novčm tiramisu na oslavu príchodu jari a s ou aj prvčch jahôd!
2. Ide teda o ovocnú a sviešu verziu, a ako všdy s tiramisu, ak máte málo asu alebo nemáte rúru, môšete pouši šsuýienky z obchodu.
3. Materiál :Poušila som svoj Cooking Chef od Kenwood na suýienky, ako aj na sabayon: kód FLAVIE = 3 prísluýenstvá pod a vžberu zdarma pri nákupe cooking chef / obchodná spolupráca.
4. Ingrediencie :Poušila som inýpiráciu jahoda od Valrhona nastrúhanú na dokon enie (kód ILETAITUNGATEAU na 20% z avu na celššweb) ale môšete tieššpouši šprayok z lyofilizovančch jahôd (kód ILETAITUNGATEAU na 5% z avu na celššweb).
5. Obchodná spolupráca.
6. Poušila som pasterizované vaje né bielky, aby mohol kolá škonzumova škašdž, ako aj perforovanú plech & cukrárske vrecká od Guy Demarle: kód odporú ania FLAVIE10 zadajte pri registrácii na 10 šzdarma pri prvej objednávke / obchodná spolupráca.
7. as prípravy : 1 hodina + 12 minút pe enia + 4 hodiny odpo inkuPre 6 ašš8 osôb : Nákupnžšoznam :7 vaje nžch bielkov krytálového cukru 8 vaje nžch Š tkov múky T55 QS práýkového cukru ava z 1 citróna mascarpone jahôd Praýok z lyofilizovančch jahôd alebo inýpirácia jahody Suýienky: vaje nžch bielkov (priblišne 4 bielky) krytálového cukru vaje nžch Š tkov (priblišne 5 Š tkov) múky T55 QS práýkového cukru Budete ma špríliýše a suýienok, môšete zníši šmnošstvá, ak chcete, inak sa dobre uchovávajú v hermetickej nádobe nieko ko dní.
8. Za nite prípravou francúzskej meringue: vyý ahaýte bielky do snehu, potom ich zpev ujte postupnžm pridávaním cukru v troch dávkach a postupne zvyšújete ržchlos šmixéra.
9. Meringue je pripravená, ke šje hladká, lesklá a robí zobák vtáka.
10. Potom pridajte Š tky a znova ý ahaýte nieko ko sekúnd, len na to, aby sa zapracovali, a nakoniec pridajte preosiatu múku pomocou ýpachtle.

11. Dajte cesto do cukrárskeho vrečka s hladkou ýpi kou s priemerom 10 aŠš12 mm.
12. Pochádzajte suýienky s priemerom pribliŠne 2 cm a d Škou 7 cm.
13. Posypte ich práýkovým cukrom prvýkrát, ke Šje cukor absorbovaný, posypte ich znova.
14. VloŠte do predhriatej rúry na 180°C na 10 aŠš12 minút pe enia (dohliadajte pod a vaýej rúry).
15. Nechajte vychladnú .
16. Sirup na namá anie s citrónom : vody kryýtalového cukru ava z 1 citróna VloŠte výetky ingrediencie do hrnca, prive te do varu a nechajte vychladnú .
17. Sabayon : 3 Štky cukru pripraveného citrónového sirupu Ak nechcete robi Šsabayon a konzumácia surových Štkov vám nevadí, môŠete vyýaha ŠŠtky s cukrom, aby sa zosvetlili, a prejs Šk mascarpone.
18. Ak pouŠívate cooking chef na jeho prípravu, postupujte pod a pokynov priamo na robote.
19. Inak, tu je recept: vyýahajte Štky s cukrom, kým zmes nezhustne a nezdvojnásobí objem.
20. Dajte túto zmes na vodnýŠkúpe Ša pokračujte v ýahaní na ohni, aby sa zahustila.
21. Krém by mal by Šhladký.
22. Potom postupne pridávajúte cukrovýŠsirup a pokračujte v ýahaní na ohni po as desiatich minút.
23. Eýte trochu vyýahajte mimo oh a a nechajte vychladnú .
24. Mascarpone krém : Sabayon mascarpone 3 vaje né bielky cukru Zmieýajte mascarpone so sabayonom a dobre ýahajte, aby ste získali homogénny krém.
25. Vyýahajte vaje né bielky s cukrom, kým nie sú pevné.
26. Zmieýajte bielky s mascarpone krémom a okamŠite prejdite k montáŠi.
27. MontáŠŠ& dokon enie : 350 aŠšjahôd Nakrájajte jahody na kusy.
28. Na tanier dajte vrstvu suýienok namo ených v citrónovom sirupe.
29. Rozotrite polovicu mascarpone krému, potom polovicu jahôd.
30. Opakujte s vrstvou namo ených suýienok, druhou polovicou jahôd a potom zvyškom mascarpone krému.
31. Vyhladte povrch a dajte tiramisu do chladni ky na minimálne 3 aŠš4 hodiny.
32. Potom posypte povrch nastrúhanou inýpiráciou jahody alebo maliny, alebo eýte práýkom z lyofilizovaných jahôd predtým, ako si pochutnáte!