

Jordgubbs-tiramisu

Ingrédients

- 220g strösocker
- 8 äggulor
- 100g vetemjöl T55
- 500g mascarpone
- 400g jordgubbar
- 100g strösocker
- 80g äggulor (ungefär 5 äggulor)
- 100g vetemjöl T55
- 140g vatten
- 50g strösocker
- 3 äggulor
- 50g socker
- 45g av den förberedda citronsirapen
- 500g mascarpone
- 3 äggvitor
- 20g socker
- 350 till 400g jordgubbar

Préparation

1. Efter den klassiska, pistage, hasselnöt, citron, version utan råa ägg, paj, charlotte, versionen storkock av Karim Bourgi, här är jag igen med en ny tiramisu för att fira vårens ankomst, och med den de första jordgubbarna!
2. Det handlar alltså om en fruktig och fräsch version, och som alltid med tiramisu, om du har ont om tid eller inte har en ugn, kan du använda köpta savoirdi-kex.
3. Utrustning :Jag har använt min Cooking Chef från Kenwood för savoirdi-kexet samt för sabayon: kod FLAVIE = 3 valfria tillbehör gratis vid köp av en cooking chef / kommersiellt samarbete.
4. Ingredienser :Jag har använt jordgubbsinspiration från Valrhona riven för dekoration (kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen) men du kan också använda frystorkad jordgubbspulver (kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen).
5. Kommersiellt samarbete.
6. Jag har använt pastöriserade äggvitor så att kakan kan ätas av alla, samt perforerad plåt & spritsar från Guy Demarle: rekommendationskod FLAVIE10 att ange vid registrering för 10 % i rabatt vid första beställningen / kommersiellt samarbete.
7. Förberedelsetid : 1 timme + 12 minuters gräddning + 4 timmars vilaFör 6 till 8 personer : Inköpslista :7 äggvitor strösocker 8 äggulor vetemjöl T55 QS florsocker Saften från 1 citron mascarpone jordgubbar Frystorkad jordgubbspulver eller jordgubbsinspiration Savoirdi-kexet : äggvitor (ungefär 4 äggvitor) strösocker äggulor (ungefär 5 äggulor) vetemjöl T55 QS florsocker Du kommer att få för många kex, du kan minska mängderna lite om du vill, annars håller de sig bra i en lufttät burk i några dagar.
8. Börja med att förbereda en fransk maräng: vispa äggvitorna till ett fast skum, och tillsätt sockret i tre omgångar medan du gradvis ökar hastigheten på maskinen.
9. Marängen är klar när den är slät, glänsande och bildar en fågelnäbb.
10. Tillsätt sedan äggulorna och vispa igen i några sekunder, bara för att blanda dem, och avsluta med att försiktigt vända ner det siktade mjölet med en spatula.
11. Lägg smeten i en spritspåse med en slät tyll på 10 till 12 mm i diameter.

12. Spritsa ut kex som är ungefär 2 cm breda och 7 cm långa.
13. Pudra dem med florsocker en första gång, när sockret har absorberats, pudra dem igen.
14. Grädda i den förvärmade ugnen på 180°C i 10 till 12 minuter (håll koll beroende på din ugn).
15. Låt svalna.
16. Citroninläggningssirap : vatten strösocker Saften från 1 citron Lägga alla ingredienser i en kastrull, koka upp och låt svalna.
17. Sabayon : 3 äggulor socker av den förberedda citronsirapen Om du inte vill göra sabayon och att konsumera råa äggulor inte är ett problem för dig, kan du vispa äggulorna med sockret för att bleka dem, och gå vidare till mascarponekrämen.
18. Om du använder cooking chef för att förbereda den, följ instruktionerna direkt på maskinen.
19. Annars, här är receptet: vispa äggulorna med sockret tills blandningen bleknar och fördubblas i volym.
20. Sätt denna blandning över ett vattenbad och fortsätt att vispa på värmen för att tjockna.
21. Krämen ska vara slät.
22. Tillsätt sedan sirapen lite i taget medan du fortsätter att vispa på värmen i cirka tio minuter.
23. Vispa lite till utanför värmen, och låt svalna.
24. Mascarponekrämen : Sabayon mascarpone 3 äggvitor socker Inkorporera mascarponen i sabayon genom att vispa ordentligt för att få en homogen kräm.
25. Vispa äggvitorna med sockret tills de är fasta.
26. Inkorporera äggvitorna i mascarponekrämen, och gå sedan omedelbart vidare till montering.
27. Montering & dekoration : 350 till jordgubbar Skär jordgubbarna i bitar.
28. I en form, lägg ett lager av savoiardi-kex som har blötts i citronsirapen.
29. Bred ut hälften av mascarponekrämen, följt av hälften av jordgubbarna.
30. Upprepa med ett lager av blötlagda kex, den andra hälften av jordgubbarna och resten av mascarponekrämen.
31. Släta ut ytan och placera tiramisun i kylskåpet i minst 3 till 4 timmar.
32. Sedan, pudra ytan med jordgubbs- eller halloninspiration, eller med frystorkad jordgubbspulver innan du njuter!