

Tiramisu ya strawberries

Ingrédients

- 220g ya sukari ya unga
- 8 mayai ya njano
- 100g ya unga T55
- 500g ya mascarpone
- 400g ya strawberries
- 100g ya sukari ya unga
- 80g ya mayai ya njano (karibu mayai 5)
- 100g ya unga T55
- 140g ya maji
- 50g ya sukari ya unga
- 3 mayai ya njano
- 50g ya sukari
- 45g ya siropu ya limau iliyotayarishwa awali
- 500g ya mascarpone
- 3 mayai ya wazi
- 20g ya sukari
- 350 hadi 400g ya strawberries

Préparation

1. Baada ya toleo kawaida, pistachio, hazelnut, limau, toleo bila mayai mabichi, tart, charlotte, toleo la mwandishi mkuu Karim Bourgi, nimerudi na tiramisu mpya kusherehekea kuwasili kwa majira ya kuchipua, na kwa hivyo strawberries za kwanza!
2. Hii ni toleo lenye matunda na safi, na kama kawaida na tiramisu, ikiwa unakosa muda au huna oveni, unaweza kutumia biskuti za kijiko za kibiashara.
3. Vifaa :Nimetumia Cooking Chef ya Kenwood kwa biskuti za kijiko na pia kwa sabayon: msimbo FLAVIE = vifaa 3 vya kuchagua vinavyotolewa kwa ununuzi wa cooking chef / ushirikiano wa kibiashara.
4. Viungo :Nimetumia inspiration ya strawberry kutoka Valrhona iliyokunwa kwa mapambo (msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote) lakini unaweza pia kutumia poda ya strawberries zilizokausha (msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti yote).
5. Ushirikiano wa kibiashara.
6. Nimetumia mayai ya wazi yaliyopashwa moto ili keki iweze kuliwa na kila mtu, pamoja na karatasi ya kupikia & mifuko ya kupikia ya Guy Demarle: msimbo wa ushirikiano FLAVIE10 kuingizwa wakati wa kujiandikisha kwa 10 za bure kwenye agizo la kwanza / ushirikiano wa kibiashara.
7. Wakati wa maandalizi : 1 saa + dakika 12 za kupika + masaa 4 ya kupumzikaKwa watu 6 hadi 8 : Orodha ya ununuzi :7 mayai ya wazi ya sukari ya unga 8 mayai ya njano ya unga T55 QS ya sukari ya unga Juisi ya limau 1 ya mascarpone ya strawberries Poda ya strawberries zilizokausha au inspiration ya strawberries Biskuti za kijiko : ya mayai ya wazi (karibu mayai 4) ya sukari ya unga ya mayai ya njano (karibu mayai 5) ya unga T55 QS ya sukari ya unga Utapata biskuti nyingi, unaweza kupunguza kiasi kidogo ikiwa unataka, vinginevyo zinahifadhiwa vizuri kwenye sanduku lililofungwa kwa siku chache.
8. Anza kwa kuandaa meringue ya Kifaransa: piga mayai ya wazi hadi kuwa na mfuatano, kisha ongeza sukari kwa hatua tatu huku ukiongeza polepole kasi ya roboti.
9. Meringue iko tayari wakati ni laini, yenye kung'ara na inafanya beak ya ndege.
10. Kisha, ongeza mayai ya njano na piga tena kwa sekunde chache, wakati wa kuingiza, na mwisho ongeza unga uliofanywa kuwa laini kwa maryse.

11. Weka mchanganyiko kwenye mfuko wa kupikia ulio na nozzle laini ya 10 hadi 12mm ya kipenyo.
12. Piga biskuti za takriban 2cm pana na 7cm ndefu.
13. Piga sukari ya unga mara ya kwanza, wakati sukari imeingizwa, piga tena.
14. Pika kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 180°C kwa dakika 10 hadi 12 za kupika (angalau kulingana na oveni yako).
15. Acha ipoe.
16. Siropu ya kuingiza limau : ya maji ya sukari ya unga Juisi ya limau 1 Weka viungo vyote kwenye sufuria, chemsha na acha ipoe.
17. Sabayon : 3 mayai ya njano ya sukari ya siropu ya limau iliyotayarishwa awali Ikiwa hutaki kufanya sabayon na kula mayai mabichi hakukuletei shida, unaweza kupiga mayai ya njano na sukari ili kuwa na mchanganyiko mweupe, na uende kwenye cream ya mascarpone.
18. Ikiwa unatumia cooking chef kuandaa, fuata maelekezo moja kwa moja kwenye roboti.
19. Vinginevyo, hapa kuna mapishi: piga mayai ya njano na sukari hadi mchanganyiko uwe mweupe na kuongezeka mara mbili.
20. Weka mchanganyiko huu kwenye bain-marie na endelea kupiga kwenye moto ili kuimarisha.
21. Cream inapaswa kuwa laini.
22. Kisha ongeza polepole siropu ya sukari huku ukipiga kwenye moto kwa dakika kumi.
23. Piga tena kidogo nje ya moto, kisha acha ipoe.
24. Krimu ya mascarpone : Sabayon ya mascarpone 3 mayai ya wazi ya sukari Incorporate mascarpone kwenye sabayon kwa kupiga vizuri ili kupata cream homogenous.
25. Piga mayai ya wazi na sukari hadi iwe thabiti.
26. Incorporate mayai ya wazi kwenye cream ya mascarpone, kisha uende moja kwa moja kwenye mkusanyiko.
27. Mkusanyiko & mapambo : 350 hadi ya strawberries Katakata strawberries kuwa vipande.
28. Katika sahani, weka safu ya biskuti za kijiko zilizowekwa kwenye siropu ya kuingiza limau.
29. Sambaza nusu ya cream ya mascarpone, kisha nusu ya strawberries.
30. Rudia na safu ya biskuti zilizowekwa, nusu ya strawberries nyingine kisha iliyobaki ya cream ya mascarpone.
31. Sawaisha uso, na weka tiramisu kwenye friji kwa angalau masaa 3 hadi 4.
32. Kisha, piga uso na inspiration ya strawberry au raspberry iliyokunwa, au poda ya strawberries zilizokausha kabla ya kufurahia!