

Tiramisu (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 200g ya kahawa ya unga + 250g ya maji ya moto
- 200g ya maji + 250g ya sukari
- 1 kikombe cha espresso
- 500g ya mascarpone
- 50g ya sukari
- 62g ya maji
- 139g ya sukari
- 91g ya mweupe wa yai
- 157g ya chantilly

Préparation

1. Ilikuwa muda mrefu sana tangu nifanye tiramisu, hivyo wakati Karim Bourgi aliposhiriki mapishi yake, bila shaka sikuweza kujizuia zaidi ya siku chache!
2. Mapishi haya ni magumu zaidi kuliko tiramisuni langu la kawaida, kwani yai ya njano na yai ya mweupe vinapikwa (kwa kutumia siropu ya sukari, sabayon na meringue ya Italia), lakini kwa hivyo, krimu ni "nyeti" kidogo na tiramisu inaweza kudumu kwa muda mrefu zaidi.
3. Kawaida, mimi huandaa biskuti zangu mwenyewe (ni rahisi sana kufanya, unaweza kupata mapishi hapa), lakini kwa sababu ya uhaba wa unga, ninajaribu kuhifadhi akiba zangu na hivyo nilinunua biskuti za kijiko.
4. Maelezo machache kuhusu mapishi haya: Karim Bourgi anakata chokoleti kidogo (Manjari ya Valrhona) juu ya kila safu ya biskuti zilizowekwa, kabla ya kuweka mousse ya mascarpone (sikuwa na chokoleti hii, na napenda tiramisu ya kawaida sana hivyo sikuweka).
5. Kisha, kwa siropu ya kahawa, sina mashine ya espresso wala kahawa ya unga hivyo nilifanya mchanganyiko wangu mwenyewe, maji ya moto kidogo yenye sukari ambayo niliongeza kahawa ya kutengenezea hadi nipate matokeo niliyotaka.
6. Pia niliongeza kidogo amaretto kwenye siropu ya kuingiza, lakini hii ni hiari kabisa.
7. Kama kawaida, tiramisu inapaswa kuandaliwa mapema kidogo ili kuacha ichukue baridi kwa masaa kadhaa.
8. Hapo, mnafahamu kila kitu, toa mascarpone!
9. Siropu ya kahawa: ya kahawa ya unga + ya maji ya moto ya maji + ya sukari1 kikombe cha espressoAndaa kahawa na maji ya moto na kahawa ya unga.
10. Pakua maji na sukari hadi yawe na moto.
11. Changanya vitu viwili, na ongeza espresso.
12. Au kama mimi, changanya maji ya moto, sukari kidogo na vijiko kadhaa vya kahawa ya kutengenezea.
13. Harufu ya vanilla kama unatakaFanya mascarpone iwe laini na krimu ya mvua iliyopashwa moto (kwa kutumia spatula, au jani la roboti, ili kupata mchanganyiko laini na sawa).
14. Sabayon: ya yai ya njano ya sukari ya maji Andaa bain-marie.
15. Weka maji kisha sukari kwenye sufuria.
16. Pakua mchanganyiko hadi uanze kuchemka, kisha chukua ya siropu hii.
17. Ongeza polepole yai ya njano kwenye siropu moto huku ukipiga kila wakati kwa mkono.
18. Weka bakuli lililo na mchanganyiko kwenye bain-marie, na endelea kupiga hadi ufikie joto la 80°C (angalau usisahau kuchanganya ili yai ya njano yasikauke).

19. Kisha, mimina mchanganyiko kwenye bakuli la roboti lililo na whip na piga kwa kasi kubwa hadi sabayon ipoe na kupata mchanganyiko mweupe na uliojaa, ambao unafanya uzi.
20. Weka maji kisha sukari kwenye sufuria na uanze kupasha moto.
21. Wakati siropu inafikia 110°C, anza kupiga mweupe wa yai ili wawe na povu.
22. Wakati siropu inafikia 118-120°C, mimina kwa mtiririko kwenye mweupe wa yai huku ukiendelea kupiga.
23. Piga meringue hadi ipoe na ifanye kuwa na umbo zuri la ndege.
24. Mousse ya mascarpone: Vitu vyote vya hapo awali ya chantillyKatika bakuli, changanya chantilly na nusu ya sabayon.
25. Changanya nusu nyingine ya sabayon na mchanganyiko wa mascarpone-krimu.
26. Changanya maandalizi mawili pamoja, kisha mimina yote kwenye meringue ya Italia na changanya kwa upole na spatula.
27. Kuweka pamoja: QS ya kakao ya unga isiyo na sukari Biscuits za kijiko (karibu arobaini)Tuanze kuweka pamoja: weka biskuti za kijiko kwenye siropu ya kuingiza ya kahawa.
28. Katika sahani yako, weka biskuti, funika na safu ya mousse.
29. Weka tena safu ya biskuti zilizowekwa kwenye kahawa, kisha tena mousse ya mascarpone.
30. Weka tiramisu baridi kwa masaa kadhaa, kisha nyunyiza na kakao ya unga na ufurahie!