

Tiramisu log na parang chalet ng Pasko

Ingrédients

- 120g ng puti ng itlog
- 100g ng asukal
- 80g ng pula ng itlog
- 100g ng harina
- 3 pula ng itlog
- 50g ng asukal
- 30g ng pinalamig na espresso
- 600g ng mascarpone
- 3 puti ng itlog
- 30g ng asukal
- 170g ng Chocolat Caraïbes
- 200g ng buong cream
- 35g ng neutral na honey

Préparation

1. Isang bagong recipe ng bûche, sa pagkakataong ito ay walang hulma at walang pagyeyelo, ngunit para magbago, hindi ito isang bûche na nakabalot.
2. Nakita ko ang mga "chalet" na bûches sa social media noong nakaraang taon, at nagustuhan ko ang ideya, kaya narito ang aking bersyon sa tiramisu: isang biscuit cuillère na binasa ng kape, mousse mascarpone na gawa sa sabayon na may kape, at sa wakas, isang ganache na gawa sa itim na tsokolate upang palitan ang kakaw na pulbos na karaniwang pinapahid sa tiramisu.
3. Inirerekomenda ko ring gamitin ang pinakamaliit na nozzle na mayroon ka upang hindi mangibabaw ang itim na tsokolate sa lasa ng tiramisu.
4. Materyales :Ginamit ko ang aking Cooking Chef ng Kenwood upang gawin ang biscuit & ang sabayon ng mousse: code FLAVIE = 3 accessories na mapipili na ibinibigay para sa pagbili ng isang cooking chef / code FLAVIEDREAM = ang mga accessory na lamino at multifunction bowl + isang Le Creuset na plato na ibinibigay para sa pagbili ng isang Cooking chef / komersyal na pakikipagtulungan.
5. Perforated plate at disposable piping bags ng Guy Demarle: code ng referral FLAVIE10 = 10 na ibinibigay para sa unang order.
6. Mga Sangkap :Ginamit ko ang Chocolat Caraïbes ng Valrhona: code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affiliate).
7. Oras ng paghahanda : 50 minuto + 10 minuto ng pagluluto + pahingaPara sa isang bûche na humigit-kumulang 25 hanggang 30cm : Ang biscuit cuillère : ng puti ng itlog ng asukal ng pula ng itlog ng harina QS ng icing sugar Ihalo ang mga puti ng itlog sa asukal at talunin hanggang makuha ang isang meringue na makinis at kumikislap.
8. Idagdag ang mga pula ng itlog at talunin nang mabilis upang maisama.
9. Pagkatapos ay idagdag ang harina na na-sift na, at dahan-dahang ihalo gamit ang isang spatula.
10. Ilagay ang masa sa isang piping bag na may makinis na nozzle na 16mm.
11. I-pipe ang dalawang rektanggulo ng nais na haba (sa pagitan ng 25 at 30cm) at 8cm ang lapad, isang rektanggulo ng parehong haba at 4cm ang lapad at isa pang may parehong haba at 1.
12. 5cm ang lapad.
13. Gamitin ang natitirang masa, i-pipe ang mga indibidwal na biscuit (na gagamitin upang bumuo ng bubong ng chalet).

14. Budburan ang mga biscuit cuillère ng icing sugar ng dalawang beses, pagkatapos ay ilagay sa preheated oven sa 180°C sa loob ng 10 hanggang 12 minuto.
15. Hayaan itong lumamig.
16. Ang mousse mascarpone : 3 pula ng itlog ng asukal ng pinalamig na espresso ng mascarpone 3 puti ng itlog ng asukal Maghanda ng sabayon gamit ang mga pula ng itlog at asukal: ihalo ang dalawang sangkap sa isang kawali at lutuin sa mababang apoy habang patuloy na tinatalo (maaari mo rin itong gawin sa isang double boiler).
17. Dapat lumaki ang paghahanda, pumuti, at pagkatapos ay unti-unting lumapot (manatili sa mababang apoy upang hindi makuha ang isang omelette); pagkatapos ay dahan-dahang idagdag ang malamig na kape at hayaang lumapot pa ng ilang minuto habang patuloy na tinatalo.
18. Mag-ingat na huwag lumampas sa 65°C.
19. Talunin pa ng kaunti sa labas ng apoy upang palamigin ang halo.
20. Pagkatapos, idagdag ang mascarpone.
21. Talunin ang mga puti ng itlog hanggang sa magtayo ng mga peaks kasama ang ng asukal upang patatagin ang mga ito.
22. Dahan-dahang isama ang mga ito sa naunang halo gamit ang isang spatula.
23. Agad na lumipat sa pagbuo.
24. Ang pagbuo : QS ng malamig at bahagyang matamis na kape Ilipat ang isa sa dalawang rektanggulo ng biscuit cuillère sa iyong serving plate.
25. Bahagyang ibabad ito sa kape, pagkatapos ay i-pipe ang mousse mascarpone sa itaas.
26. Idagdag ang pangalawang rektanggulo ng biscuit, ibabad ito, pagkatapos ay ang mousse.
27. Pagkatapos, ang katamtamang rektanggulo, ibinabad ng kape, muli ang mousse at ang maliit na rektanggulo na ibinabad ng kape.
28. I-smooth ang lahat gamit ang natitirang mousse upang bumuo ng mga pader at isang tatsulok para sa bubong.
29. Ilagay sa refrigerator ng hindi bababa sa 3 oras.
30. Ang ganache na itim na tsokolate : ng Chocolat Caraïbes ng buong cream ng neutral na honey Painitin ang cream kasama ang honey.
31. Ibuhos ang lahat sa natunaw na tsokolate, at i-blend gamit ang immersion blender upang makuha ang isang makinis at kumikislap na ganache.
32. Hayaan itong mag-crystallize, pagkatapos ay i-pipe ito gamit ang isang maliit na star nozzle (ang pinakamaliit na mayroon ka) upang bumuo ng mga pader.
33. Idagdag ang mga biscuit cuillère upang lumikha ng bubong, hayaan itong magpahinga muli ng hindi bababa sa 1 oras sa refrigerator at pagkatapos ay tamasahin!