

Tiramisu na may mga strawberry

Ingrédients

- 220g ng asukal na pinong
- 8 pula ng itlog
- 100g ng harina T55
- 500g ng mascarpone
- 400g ng mga strawberry
- 100g ng asukal na pinong
- 80g ng pula ng itlog (mga 5 pula)
- 100g ng harina T55
- 140g ng tubig
- 50g ng asukal na pinong
- 3 pula ng itlog
- 50g ng asukal
- 45g ng lemon syrup na inihanda nang maaga
- 500g ng mascarpone
- 3 puti ng itlog
- 20g ng asukal
- 350 hanggang 400g ng mga strawberry

Préparation

1. Matapos ang bersyon klasiko, ang pistachio, ang hazelnut, ang lemon, ang bersyon na walang hilaw na itlog, ang tart, ang charlotte, ang bersyon grand chef ni Karim Bourgi, narito na ako muli na may bagong tiramisu upang ipagdiwang ang pagdating ng tagsibol, at kasama nito ang mga unang strawberry!
2. Ito ay isang prutas at sariwang bersyon, at tulad ng lagi sa tiramisu, kung kulang ka sa oras o wala kang oven, maaari kang gumamit ng mga commercial ladyfingers.
3. Materyal :Ginamit ko ang aking Cooking Chef ng Kenwood para sa ladyfinger pati na rin para sa sabayon: code FLAVIE = 3 accessories na mapipili na ibinibigay sa pagbili ng isang cooking chef / komersyal na pakikipagtulungan.
4. Mga sangkap :Ginamit ko ang inspirasyon ng strawberry mula sa Valrhona na ginadgad para sa mga finishing (code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site) ngunit maaari mo ring gamitin ang lyophilized strawberry powder (code ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site).
5. Komersyal na pakikipagtulungan.
6. Ginamit ko ang pasteurized egg whites upang ang cake ay maaaring kainin ng lahat, pati na rin ang perforated tray & ang disposable piping bags ng Guy Demarle: code parrainage FLAVIE10 na ilalagay sa pagpaparehistro para sa 10 na ibinibigay sa unang order / komersyal na pakikipagtulungan.
7. Oras ng paghahanda : 1 oras + 12 minuto ng pagluluto + 4 na oras ng pahingaPara sa 6 hanggang 8 tao : Listahan ng mga biling :7 puti ng itlog ng asukal na pinong 8 pula ng itlog ng harina T55 QS ng powdered sugar Ang katas ng emon ng mascarpone ng mga strawberry Lyophilized strawberry powder o inspirasyon ng strawberries Ang ladyfinger : ng puti ng itlog (mga 4 na puti) ng asukal na pinong ng pula ng itlog (mga 5 pula) ng harina T55 QS ng powdered sugar Magkakaroon ka ng sobrang mga biskwit, maaari mong bawasan ng kaunti ang mga dami kung nais, kung hindi, maganda silang magtagal sa isang airtight na lalagyan ng ilang araw.
8. Simulan sa paghahanda ng isang French meringue: talunin ang mga puti ng itlog, pagkatapos ay patatagin ang mga ito sa pamamagitan ng pagdaragdag ng asukal sa tatlong bahagi habang unti-unting pinapataas ang bilis ng robot.
9. Ang meringue ay handa kapag ito ay makinis, makintab at bumubuo ng tuka ng ibon.

10. Pagkatapos, idagdag ang mga pula ng itlog at talunin muli ng ilang segundo, sa oras na ito upang isama ang mga ito, at tapusin sa pamamagitan ng pagdaragdag ng sifted flour gamit ang spatula.
11. Ilipat ang masa sa isang piping bag na may makinis na nozzle na may diameter na 10 hanggang 12mm.
12. I-pipe ang mga biskwit na mga 2cm ang lapad at 7cm ang haba.
13. Budburan ang mga ito ng powdered sugar sa unang pagkakataon, kapag ang asukal ay nasipsip, budburan muli.
14. Ilagay sa preheated oven sa 180°C para sa 10 hanggang 12 minuto ng pagluluto (dapat bantayan ayon sa iyong oven).
15. Hayaan itong lumamig.
16. Ang lemon syrup para sa pag-imbibing : ng tubig ng asukal na pinong Ang katas ng emon Ilagay ang lahat ng mga sangkap sa isang kawali, pakuluan at hayaang lumamig.
17. Ang sabayon : 3 pula ng itlog ng asukal ng lemon syrup na inihanda nang maaga Kung ayaw mong gumawa ng sabayon at hindi ka nag-aalala sa pagkonsumo ng hilaw na pula ng itlog, maaari mong talunin ang mga pula ng itlog kasama ang asukal upang mapaputi ang mga ito, at lumipat sa cream mascarpone.
18. Kung ginagamit mo ang cooking chef upang ihanda ito, sundin ang mga tagubilin nang direkta sa robot.
19. Kung hindi, narito ang recipe: talunin ang mga pula ng itlog kasama ang asukal hanggang ang pinaghalong ay mapaputi at dumoble ang dami.
20. Ilagay ang pinaghalong ito sa isang bain-marie at patuloy na talunin sa apoy upang lumapot.
21. Ang cream ay dapat makinis.
22. Idagdag pagkatapos ng unti-unti ang lemon syrup habang patuloy na tinatalo sa apoy sa loob ng halos sampung minuto.
23. Talunin pa ng kaunti sa labas ng apoy, pagkatapos ay hayaang lumamig.
24. Ang cream mascarpone : Ang sabayon ng mascarpone 3 puti ng itlog ng asukal Isama ang mascarpone sa sabayon habang maayos na tinatalo upang magkaroon ng homogenous na cream.
25. Talunin ang mga puti ng itlog kasama ang asukal hanggang sa maging matatag ang mga ito.
26. Isama ang mga puti sa cream mascarpone, pagkatapos ay lumipat kaagad sa pagbuo.
27. Ang pagbuo & mga finishing : 350 hanggang ng mga strawberry Gupitin ang mga strawberry sa maliliit na piraso.
28. Sa isang platito, ilagay ang isang layer ng mga ladyfingers na ibinabad sa lemon imbibing syrup.
29. Ikalat ang kalahating bahagi ng cream mascarpone, pagkatapos ang kalahating bahagi ng mga strawberry.
30. Ulitin ang isang layer ng mga ibinabad na biskwit, ang pangalawang kalahating bahagi ng mga strawberry at pagkatapos ang natitirang cream mascarpone.
31. I-smooth ang ibabaw, at ilagay ang tiramisu sa refrigerator ng hindi bababa sa 3 hanggang 4 na oras.
32. Pagkatapos, budburan ang ibabaw ng inspirasyon ng strawberry o raspberry na ginadgad, o kaya ng lyophilized strawberry powder bago ka mag-enjoy!