

Tiramisu (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 200g ng pulbos na kape + 250g ng mainit na tubig
- 200g ng tubig + 250g ng asukal
- 1 tasa ng espresso
- 500g ng mascarpone
- 50g ng asukal
- 62g ng tubig
- 139g ng asukal
- 91g ng mga puti ng itlog
- 157g ng chantilly

Préparation

1. Matagal na akong hindi nakakagawa ng tiramisu, kaya nang ibinahagi ni Karim Bourgi ang kanyang recipe, siyempre hindi ako nakatiis ng higit sa ilang araw!
2. Ang recipe ay mas kumplikado kaysa sa aking karaniwang tiramisu, dahil ang mga pula at puti ng itlog ay niluto (salamat sa isang syrup ng asukal, sabayon at Italian meringue), ngunit sa gayon ang cream ay hindi gaanong "marupok" at ang tiramisu ay maaaring magtagal nang mas matagal.
3. Karaniwan, ako mismo ang gumagawa ng aking mga ladyfingers (talagang madali lang gawin, maaari mong makita ang recipe dito), ngunit dahil sa kakulangan ng harina, sinusubukan kong panatilihin ang aking mga reserba at bumili ako ng mga ladyfingers.
4. Ilang detalye tungkol sa recipe na ito: si Karim Bourgi ay nag-grate ng kaunting tsokolate (ang Manjari ng Valrhona) sa bawat layer ng mga biskwit na ibinabad, bago ilagay ang mousse sa mascarpone (wala akong tsokolate na iyon, at gusto ko ang talagang klasikong tiramisu kaya hindi ko ito nilagyan).
5. Pagkatapos, para sa syrup ng kape, wala akong espresso machine o pulbos na kape kaya gumawa ako ng sarili kong halo, mainit na tubig na may kaunting asukal kung saan nagdagdag ako ng soluble na kape hanggang makuha ko ang resulta na gusto ko.
6. Nagdagdag din ako ng kaunting amaretto sa soaking syrup, ngunit ito ay ganap na opsyonal.
7. Tulad ng lagi, ang tiramisu ay dapat ihanda nang kaunti nang maaga upang hayaan itong mag-set sa malamig na ilang oras.
8. Ayan, alam mo na ang lahat, ilabas ang mascarpone!
9. Syrup ng kape: ng pulbos na kape + ng mainit na tubig ng tubig + ng asukal 1 tasa ng espresso Maghanda ng kape gamit ang mainit na tubig at pulbos na kape.
10. Pakuluan ang ng tubig kasama ang asukal.
11. Paghaluin ang dalawa, at idagdag ang espresso.
12. O tulad ng ginawa ko, paghaluin ang mainit na tubig, kaunting asukal at ilang kutsara ng soluble na kape.
13. Vanilla flavor kung gusto mo Paluwagin ang mascarpone gamit ang pinainit na cream (gamit ang spatula, o ang whisk ng robot, upang makuha ang isang maayos at homogenous na halo).
14. Sabayon: ng mga pula ng itlog ng asukal ng tubig Maghanda ng bain-marie.
15. Ilagay ang tubig at pagkatapos ay ang asukal sa isang kawali.
16. Pakuluan ang halo, pagkatapos ay kunin ang ng syrup na ito.
17. Idagdag unti-unti ang mga pula ng itlog sa mainit na syrup habang patuloy na pinapalo ng kamay.
18. Ilipat ang mangkok na naglalaman ng halo sa isang bain-marie, at ipagpatuloy ang paghalo hanggang maabot ang temperatura na 80°C (mag-ingat na haluin nang mabuti upang hindi mag-coagulate ang mga

pula).

19. Pagkatapos, ibuhos ang halo sa mangkok ng robot na may whisk at talunin sa mataas na bilis hanggang ang sabayon ay lumamig at makuha ang isang puti at maayos na pinalaki na halo, na bumubuo ng ribbon.
20. Ilipat ang tubig at pagkatapos ay ang asukal sa isang kawali at simulan ang pag-init.
21. Kapag ang syrup ay umabot sa 110°C, simulan ang pag-whip ng mga puti ng itlog upang maging mabula.
22. Kapag ang syrup ay umabot sa 118-120°C, ibuhos ito ng paunti-unti sa mga pinalutang puti habang patuloy na pinapalo.
23. Talunin ang meringue hanggang ito ay lumamig at bumuo ng magandang tuka ng ibon.
24. Mousse mascarpone: Lahat ng mga naunang sangkap ng chantillySa isang mangkok, paghaluin ang chantilly at ang kalahating bahagi ng sabayon.
25. Paghaluin ang natitirang kalahati ng sabayon sa halo ng mascarpone-cream.
26. Paghaluin ang dalawang paghahanda, pagkatapos ay ibuhos ang lahat sa Italian meringue at dahan-dahang haluin gamit ang spatula.
27. Pagsasama: QS ng cocoa powder na walang asukal Ladyfingers (mga apatnapu)Magpatuloy tayo sa pagsasama: ibabad ang mga ladyfingers sa soaking syrup ng kape.
28. Sa iyong platito, ilatag ang mga biskwit, takpan ng isang layer ng mousse.
29. Maglagay muli ng isang layer ng mga biskwit na ibinabad sa kape, pagkatapos ay isa pang mousse sa mascarpone.
30. Ilipat ang tiramisu sa malamig na ilang oras, pagkatapos ay budburan ng cocoa powder at mag-enjoy!