

Noel Evi Tarzında Tiramisu Kütü ü

Ingrédients

- 120g yumurta akı
- 100g toz eker
- 80g yumurta sarısı
- 100g un
- 3 yumurta sarısı
- 50g eker
- 30g so utulmu espresso kahvesi
- 600g mascarpone
- 3 yumurta akı
- 30g eker
- 170g Chocolat Caraibes
- 200g tam ya lı krema
- 35g nötr bal

Préparation

1. Yeni bir kütük tarifi, bu sefer kalıp olmadan ve dondurmadan, ama de i iklik olsun diye yuvarlak bir kütük de il.
2. Geçen yıl sosyal medyada "da evi" kütükleri gördüm ve fikri çok be endim, i te bu benim tiramisu versiyonum: kahve ile ıslatılmış bir kedi dili, kahve sabayonuna dayalı mascarpone kreması ve sonunda tiramisunun üzerine gelen geleneksel kakao yerine koyu çikolata ganajı.
3. Ayrıca, koyu çikolatanın tiramisunun tadını bastırmaması için elinizdeki en küçük uçları kullanmanızı öneririm.
4. Malzemeler :Ben Kenwood Cooking Chef kullanarak kedi dili ve kremanın sabayonunu yaptım: kod FLAVIE = bir cooking chef alımında seçti iniz 3 aksesuar hediye / kod FLAVIEDREAM = bir Cooking chef alımında laminoir ve çok fonksiyonlu kova + bir Le Creuset taba ı hediye / ticari i birli i.
5. Delikli tepsi ve po etler Guy Demarle: referans kodu FLAVIE10 = ilk sipari için 10 hediye.
6. Malzemeler :Ben Chocolat Caraibes kullandım Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU ile sitedeki her eyde %20 indirim (ba lı).
7. Hazırlama süresi: 50 dakika + 10 dakika pi irme + dinlendirmeYakla ık 25 ila 30 cm uzunlu unda bir kütük için: Kedi dili: yumurta akı toz eker yumurta sarısı un ste e ba lı pudra ekeri Yumurta aklarını ekerle çırpın ve pürüzsüz ve parlak bir mereng elde edene kadar çırpın.
8. Yumurta sarılarını ekleyin ve hızlıca çırpın.
9. Ardından, önceden elenmi unu ekleyin ve nazıkçe bir spatula ile karı tırın.
10. Hamuru 16 mm'lik düz bir uçla bir po ete dökün.
11. stedi iniz uzunlukta (25 ile 30 cm arasında) ve 8 cm geni li inde iki dikdörtgen, aynı uzunlukta ve 4 cm geni li inde bir dikdörtgen ve aynı uzunlukta ve 1,5 cm geni li inde bir dikdörtgen sıkın.
12. Kalan hamurla, da evinin çatısını olu turacak bireysel kurabiyeler sıkın.
13. Kedi dillerini iki kez pudra ekeri ile serpin, ardından önceden ısıtılmış 180°C fırında 10-12 dakika pi irin.
14. So umaya bırakın.
15. Mascarpone kreması: 3 yumurta sarısı eker so utulmu espresso kahvesi mascarpone 3 yumurta akı eker Yumurta sarıları ve ekeri bir sabayon hazırlamak için bir tencerede karı tırın ve sürekli çırparak kısık ate te pi irin (bunu bir benmari üzerinde de yapabilirsiniz).
16. Karı ım kabarmalı, beyazlamalı ve ardından yava yava koyula malıdır (omlet elde etmemek için kısık ate te kalın); ardından so uk kahveyi yava ça ekleyin ve sürekli çırparak birkaç dakika daha koyula masını sa layın.

17. 65°C'yi geçmemeye dikkat edin.
18. Karı ımı ate ten alıp biraz daha çırpın, böylece karı ım so ur.
19. Sonra mascarpone ekleyin.
20. Yumurta aklarını eker ile çırpın.
21. Nazikçe önceki karı ıma ekleyin.
22. Hemen montaja geçin.
23. Montaj: ste e ba lı so utulmu ve hafif tatlandırılmı kahve ki kedi dili dikdörtgeninden birini servis taba ınıza yerle tirin.
24. Hafifçe kahve ile ıslatın, ardından mascarpone kremasını üzerine sıkın.
25. kinci kedi dili dikdörtgenini ekleyin, ıslatın, ardından kremayı ekleyin.
26. Ardından, orta dikdörtgen, kahve ile ıslatılmı , tekrar kremayı ekleyin ve en küçük dikdörtgeni kahve ile ıslatın.
27. Tüm yüzeyi kalan kremayla düzeltin, böylece duvarları ve çatıyı olu turun.
28. En az 3 saat buzdolabında bekletin.
29. Koyu çikolata ganajı: Chocolat Caraibes tam ya lı krema nötr bal Kremayı bal ile ısıtın.
30. Önceden eritilmi çikolatanın üzerine dökün ve pürüzsüz ve parlak bir ganaj elde etmek için el blenderi ile karı tırın.
31. Kristalle mesine izin verin, ardından en küçük yıldız ucu ile duvarları olu turmak için sıkın.
32. Ardından çatıyı olu turmak için kedi dillerini ekleyin, tekrar en az 1 saat buzdolabında bekletin ve tadını çıkarın!