

Çilekli Tiramisu

Ingrédients

- 220g toz eker
- 8 yumurta sarısı
- 100g T55 un
- 1 limon suyu
- 500g mascarpone
- 400g çilek
- 100g toz eker
- 80g yumurta sarısı (yaklaşık 5 sarı)
- 100g T55 un
- 140g su
- 50g toz eker
- 1 limon suyu
- 3 yumurta sarısı
- 50g eker
- 45g önceden hazırlanmış limon urubu
- 500g mascarpone
- 3 yumurta akı
- 20g eker

Préparation

1. Klasik versiyonundan, antep fıstığı, fındık, limon, çiğ yumurta içermeyen versiyon, tart, arlot, Karim Bourgi'nin büyük ef versiyonu, baharın gelişini kutlamak için yeni bir tiramisu ile geri döndüm ve onunla birlikte ilk çilekler!
2. Bu, meyveli ve taze bir versiyon, ve her zamanki gibi tiramisu ile zamanınız yoksa veya fırınınız yoksa, hazır kedi dilli bisküvi kullanabilirsiniz.
3. Malzemeler :Kedi dilli için ve sabayon için Kenwood Cooking Chef kullandım: FLAVIE kodu = bir cooking chef alımında seçtiğiniz 3 aksesuar hediye.
4. Malzemeler :Üzerine serpmek için çilek ilhamı kullandım, Valrhona rendelenmiş (site genelinde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu) ama ayrıca dondurulmuş çilek tozu da kullanabilirsiniz (site genelinde %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu).
5. Ticari i birli i.
6. Pastörize yumurta akları kullandım, böylece pasta herkes tarafından tüketilebilir, ayrıca delikli tepsi ve sıkma torbaları kullandım: ilk siparişte 10 hediye almak için kayıt sırasında FLAVIE10 referans kodunu girin / ticari i birli i.
7. Hazırlama süresi: 1 saat + 12 dakika piirme + 4 saat dinlendirme6-8 kilik: Alıveri listesi:7 yumurta akı toz eker 8 yumurta sarısı T55 un ste eba lı pudra ekeri imon suyu mascarpone çilek Dondurulmuş çilek tozu veya çilek ilhamı Kedi dilli: yumurta akı (yaklaşık 4 ak) toz eker yumurta sarısı (yaklaşık 5 sarı) T55 un ste eba lı pudra ekeri Çok fazla bisküvi olacak, isterseniz miktarları biraz azaltabilirsiniz, aksi takdirde birkaç gün hava geçirmez bir kutuda iyi saklanır.
8. Öncelikle bir Fransız mereng hazırlayın: yumurta aklarını çırpın, ardından ekeri üç seferde ekleyerek robotun hızını kademeli olarak artırarak sertle tirin.
9. Mereng, pürüzsüz, parlak ve kuğagası gibi oldu unda hazırdır.
10. Ardından, yumurta sarılarını ekleyin ve sadece birkaç saniye çırpın, onları eklemek için yeterli süre, ardından eleyerek un ekleyin ve spatula ile karıştırın.
11. Hamuru 10-12mm çapında düz bir uçlu bir sıkma torbasına koyun.

12. Yakla ık 2cm geni li inde ve 7cm uzunlu unda bisküviler sıkın.
13. İlk olarak pudra ekeri serpin, eker emildi inde tekrar serpin.
14. Önceden 180°C'ye ısıtılmı fırında 10-12 dakika pi irin (fırınıınıza göre kontrol edin).
15. So umaya bırakın.
16. Limon urubu: su toz eker imon suyu Tüm malzemeleri bir tencereye koyun, kaynatın ve so umaya bırakın.
17. Sabayon: 3 yumurta sarısı eker önceden hazırlanmı limon urubu Sabayon yapmak istemiyorsanız ve çi yumurta sarısı tüketmekte bir sakınca yoksa, yumurta sarılarını ekerle çırpıp beyaz kremaya geçebilirsiniz.
18. Cooking chef kullanıyorsanız, do rudan robotun talimatlarını izleyin.
19. Aksi takdirde, i te tarif: yumurta sarılarını ekerle çırpın, karı ım beyazla ana ve hacmi iki katına çıkana kadar.
20. Bu karı ımı bir benmari üzerine koyun ve ate te çırpmaya devam edin, kalınlı ana kadar.
21. Krema pürüzsüz olmalıdır.
22. Ardından, eker urubunu yava yava ekleyerek ate te on dakika kadar çırpmaya devam edin.
23. Ate ten aldıktan sonra biraz daha çırpın, ardından so umaya bırakın.
24. Mascarpone kreması: Sabayon mascarpone 3 yumurta akı eker Mascarpone'yi sabayon ile iyice çırparak homojen bir krema elde edin.
25. Yumurta aklarını ekerle sertle ene kadar çırpın.
26. Beyazları mascarpone kremasına ekleyin, ardından hemen montaja geçin.
27. Montaj & son i lemler: 350- çilek Çilekleri parçalara kesin.
28. Bir tepsiye, limon urubunda ıslatılmı kedi dilli bisküvi katmanı koyun.
29. Mascarpone krema karı ımının yarısını yayın, ardından çileklerin yarısını ekleyin.
30. Islanmı bisküvi katmanı ile tekrar ba layın, çileklerin ikinci yarısını ekleyin ve ardından kalan mascarpone kremasını ekleyin.
31. Yüzeyi düzle tirin ve tiramisuyu en az 3-4 saat buzdolabında bekletin.
32. Ardından, yüzeyi çilek ilhamı veya rendelenmi frambuaz ile veya dondurulmu çilek tozu ile serpin, ardından tadını çıkarın!