

Tiramisu (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 200g toz kahve + 250g kaynar su
- 200g su + 250g eker
- 1 fincan espresso
- 200g suyu ekerle kaynatın. kisini karı tırın ve espressoyu ekleyin.
- 500g mascarpone
- 50g eker
- 62g su
- 139g eker
- 91g yumurta beyazı
- 157g çırpılmış krema

Préparation

1. Uzun zamandır tiramisu yapmamı tım, bu yüzden Karim Bourgi tarifini payla tı ında, tabii ki birkaç gün dayanamadım!
2. Tarif, alı tı ım tiramisudan daha karma ık, çünkü yumurta sarıları ve beyazları pi iriliyor (eker urubu, sabayon ve talyan mereng sayesinde), ama bu sayede krema daha "dayanıklı" oluyor ve tiramisu daha uzun süre saklanabiliyor.
3. Genelde, kedi dillerimi kendim yaparım (gerçekten kolay, tarife buradan ula abilirsiniz), ama un kıtlı ı nedeniyle, stoklarımı korumaya çalı ıyorum ve bu yüzden kedi dilleri aldım.
4. Bu tarifle ilgili birkaç detay: Karim Bourgi, her kat kedi dilinin üzerine biraz çikolata (Valrhona'nın Manjari'si) rendeleyip, ardından mascarpone kremasını koyuyor (ben bu çikolatayı bulamadım ve gerçekten klasik tiramisu sevdi im için koymadım).
5. Sonra, kahve urubu için, espresso makinem yok ve toz kahvem de yok, bu yüzden kendi karı ımımı yaptım, biraz ekerli kaynar suya çözünür kahve ekleyerek istedi im sonucu elde ettim.
6. urup karı ımına biraz amaretto da ekledim, ama bu tamamen iste e ba lı.
7. Her zamanki gibi, tiramisu biraz önceden hazırlanmalı ve birkaç saat so utulmalıdır.
8. te, her eyi biliyorsunuz, mascarpone'u çıkarın!
9. Kahve urubu: toz kahve + kaynar su su + eker1 fincan espressoKahveyi kaynar su ve toz kahve ile hazırlayın.
10. suyu ekerle kaynatın.
11. kisini karı tırın ve espressoyu ekleyin.
12. Ya da benim gibi, kaynar su, biraz eker ve birkaç ka ık çözünür kahve karı tırın.
13. Mascarpone kreması: %35 ya lı krema mascarpone ste e ba lı vanilya aromasıMascarpone'u ılık sıvı krema ile (bir spatula veya mikserin çırpıcı aparatıyla, pürüzsüz ve homojen bir karı ım elde edecek ekilde) gev etin.
14. Sabayon: yumurta sarısı eker su Bir benmari hazırlayın.
15. Bir tencereye su ve ardından ekeri koyun.
16. Karı ımı kaynatın, ardından bu urubun 'sini alın.
17. Yumurta sarılarını sıcak uruba yava ça ekleyin ve sürekli çırpın.
18. Karı ımı benmari üzerine yerle tirin ve 80°C'ye ula ana kadar çırpmaya devam edin (yumurtaların pıhtıla maması için iyi karı tırmaya dikkat edin).

19. Ardından, karı ımı çırpıcı aparatı olan mikserin kasesine dökün ve sabayon so uyana kadar yüksek hızda çırpın, beyazla ana ve kabarana kadar, iplik gibi akana kadar.
20. Suyu ve ardından ekeri bir tencereye koyun ve ısıtın.
21. urup 110°C'ye ula tı ında, yumurta beyazlarını çırpıma ba layın, köpük haline gelsinler.
22. urup 118-120°C'ye ula tı ında, sürekli çırparken urubu yumurta beyazlarının üzerine ince bir akı la dökün.
23. Mereng so uyana kadar çırpın ve güzel bir ku gagası ekli alana kadar.
24. Mascarpone kreması: Önceki tüm malzemeler çırpılmış kremaBir kaptan, çırpılmış kremayı ve sabayonun yarısını karı tırın.
25. Sabayonun di er yarısını mascarpone-krema karı ımıyla karı tırın.
26. ki karı ımı birle tirin, ardından bunu talyan merenginin içine dökün ve spatula ile nazikçe karı tırın.
27. Montaj: ekersiz kakao tozu QS Kedi dilleri (yakla ık kırk adet)Montaja geçiyoruz: kedi dillerini kahve urubuyla ıslatın.
28. Tabakta kedi dillerini yerle tirin, üzerine bir kat kremayı koyun.
29. Tekrar kahve ile ıslatılmış kedi dilleri katını koyun, ardından yine mascarpone kreması ekleyin.
30. Tiramisu'yu birkaç saat so utun, ardından üzerine kakao tozu serpin ve afiyetle yiyin!