

Tiramisu



Pour un plat de 20 cm par 20 cm et 5 cm de hauteur

Le biscuit

Ingrédients

- 280 gr d'œuf
- 125 gr de sucre semoule
- 100 gr de farine T45
- 32 gr de fécule de pomme de terre
- 6 petites pincées de fleur de sel
- 1/2 gousses de vanille

Déroulé

- A l'aide de votre batteur, monter les œufs avec le sucre à l'aide du fouet.
- Ajouter les graines de la demi gousse de vanille
- Incorporer ensuite la farine et la fécule préalablement tamisées ainsi que la fleur de sel à l'aide d'une maryse.
- A l'aide d'une douille numéro 14, dresser des boudins les uns derrière les autres de sorte à remplir une plaque 40/30 cm préalablement beurré et fariné.
- Saupoudrer le biscuit de sucre glace tamisé et mettre de côté le biscuit 4 minutes puis saupoudrer de sucre semoule à l'aide d'un tamis
- Cuire 8 min à 170°C
- Une fois le biscuit tiède, placer le sur grille pour le faire refroidir complètement à température ambiante.

Tiramisu

Le sirop au café

Ingrédients

- 6 expresso courts
- 75 gr d'eau
- 30 gr de sucre semoule

Déroulé

- Porter à frémissement l'eau et le sucre puis faire refroidir.
- Ajouter ensuite les expressos.

La crème tiramisu

Ingrédients

- 300 gr de mascarpone
- 75 gr de sucre glace
- 110 gr de marsala
- 240 gr de crème montée
- 90 gr de blanc d'œuf
- 60 gr de jaune d'œuf
- 45 gr de sucre semoule
- 3 feuilles de gélatine soit 36 gr de masse gélatine

Déroulé

- Dans la cuve de votre batteur, mélanger les jaunes d'œuf avec le sucre semoule (sabayon).
- Dans un saladier, fouetter vivement le mascarpone avec le sucre glace, incorporer le marsala en 4 ou 5 fois.
- Ajouter la gélatine fondue
- Ajouter le sabayon
- Ajouter les blancs d'œuf monté et la crème montée.

Montage

- Couper trois carrées de biscuit pour votre moule.
- Disposer le premier biscuit, imbiber généreusement de sirop de café froid.
- Couler 220 gr de crème
- Disposer un deuxième biscuit, imbiber très légèrement
- Couler 220 g de crème
- Disposer le dernier biscuit, imbiber très légèrement
- Lisser avec le reste d'appareil
- Laisser reposer au frais 3 heures
- Saupoudrer de cacao avant de servir