

LES RECETTES DE -NICOOK-

LE VRAI TIRAMISU



GUIDE

LE VRAI TIRAMISU

INGREDIENTS

Biscuits à la cuillère :

- 3 œufs
- 45 gr de sucre (1)
- 45 gr de sucre (2)
- 100 gr de farine
- un peu de sucre glace

Crème à tiramisu pistache :

- 750 gr de mascarpone
- 180 gr de jaunes
- 180 gr de sucre
- 60 gr d'eau

Finition et garniture :

- 300ml d'expresso
- cacao amer en poudre

GUIDE

LE VRAI TIRAMISU

USTENSILES

Robot pâtissier

Moule à votre convenance

Poche à douille

Thermomètre de cuisson

Tamis

Maryse

TEMPS

Préparation : 30 minutes

Cuisson (biscuits) : 10/12 minutes

Repos (crème) : 30 minutes au frais

Repos (tiramisu) : 24 heures au frais

RECETTE

LE VRAI TIRAMISU BISCUITS À LA CUILLÈRE

- Dans un cul de poule, mettez vos 3 jaunes d'oeufs avec la 1ère pesée de sucre (45g r) et mélangez au fouet vigoureusement
- Dans le bol de votre robot, mettez les 3 blancs d'oeufs et, en 3 fois, la 2ème pesée de sucre, pour monter vos blancs en neige
- Battez au robot muni du fouet, jusqu'à obtention d'une meringue souple
- Ajoutez la moitié de votre meringue à votre mélange jaune d'oeufs / sucre
- Incorporez délicatement à la Maryse
- Ajoutez votre farine tamisée et mélangez encore
- Rajoutez la 2ème moitié de meringue à votre préparation et mélangez de nouveau
- Votre appareil à biscuits est prêt, débarrassez le dans une poche à douille (douille ronde 12mm)
- Dressez des boudins sur une plaque de cuisson et saupoudrez les de sucre glace, en 2 fois à 5 minutes d'intervalle
- Enfournez vos biscuits à 180° pour 10/12 minutes
- Préparez vos 300 ml d'expresso et laissez refroidir

RECETTE

LE VRAI TIRAMISU CRÈME TIRAMISU

- Dans le bol de votre robot, mettez vos jaunes d'oeufs et montez au fouet tout doucement
- En parallèle, dans un casserole plonger votre eau et votre sucre
- Une fois arrivé à 114° mettez votre batteur à vitesse maximale, une fois arrivé à 121° versez en filet votre mélange eau / sucre à vos oeufs et laissez travailler votre robot
- *Cette technique vous permettra de pasteuriser vos oeufs*
- Il faut attendre que le mélange triple de volume et que la cuve du batteur soit totalement refroidie, vous avez maintenant une belle pâte à bombe
- Dans un saladier, versez et détendez à l'aide d'une spatule votre mascarpone
- Ajoutez votre pâte à bombe en plusieurs fois, elle doit être entre 28°/30°, pour une bien s'incorporer
- Votre crème à tiramisu est prête, vous n'avez plus qu'à la laisser reposer, 30 minutes au frais

RECETTE

LE VRAI TIRAMISU MONTAGE DU TIRAMISU

- Imbibez vos biscuits à la cuillère dans votre café et disposez les au fond de votre plat
- Versez une 1ère couche de crème à tiramisu sur vos biscuits
- Alternez des couches de biscuits et crème pour arriver à hauteur de votre plat
- Je vous conseille de réserver au frais au moins 24h votre tiramisu avant de le déguster
- Vous n'avez plus qu'à saupoudrer votre tiramisu de poudre de cacao juste avant de le servir
- Info : avec les quantités énoncées, vous aurez un tiramisu pour ravir environ 8 personnes