

Le Tiramisu



Personnes :

6-8



Préparation :

40 min.



Repos :

Congélation : 30-45 min.
Réfrigération : 12h



Cuisson :

Température : 180°C
Temps : 10 min.

Matériel spécifique

Plat carré de 23x23 cm – Profondeur 6 cm

Douille ronde de 16 mm

Liste des préparations

- ✓ Biscuits cuillères
- ✓ Café fort
- ✓ Crème Tiramisu



Les étapes

J - 1

- ☞ **Réalisation d'un café fort (40 cl)** Page **4**
Le laisser refroidir
- ☞ **Réalisation des biscuits cuillères** Page **3**
Cuisson 10 minutes à 180°C
- ☞ **Réalisation de la crème Tiramisu** Page **4**
- ☞ **Montage du Tiramisu** Page **4**
Réserver au réfrigérateur au minimum 12h

Jour J

- ☞ **Saupoudrer de cacao avant de servir** Page **4**

Les biscuits cuillères

Pour obtenir une quarantaine de biscuits :

Commencer par déterminer la longueur des biscuits dont on aura besoin en fonction de la taille du plat à Tiramisu.

Dans cet exemple, on utilise un plat carré de 23 cm de côté et 6 cm de profondeur.

Pour 23 cm, on va utiliser 2 biscuits de 11 cm environ. (on laisse 1 cm de jeu)

Ensuite sachant que le biscuit s'allongera d'environ 2 cm durant sa cuisson, tracer 2 bandes de 9 cm de largeur sur une feuille de cuisson.

Ingredients

- ☑ 100 g de sucre en poudre
- ☑ 4 x œufs entiers
- ☑ 50 g de farine T45
- ☑ 50 g de fécule de maïs (maïzena)
- ☑ QS de sucre glace

- Préparer dans un récipient 100 g de sucre en poudre.
- Clarifier 4 œufs (séparer les blancs des jaunes). Les blancs doivent aller dans la cuve du robot et les jaunes dans un cul-de-poule.
- Monter les blancs sur vitesse moyenne. Lorsque les blancs deviennent mousseux, ajouter 1/3 du sucre (environ 35 g).
- Puis en montant progressivement la vitesse, ajouter en 2 fois le sucre restant. Lors du dernier ajout, serrer les blancs sur vitesse maxi. Les blancs doivent être bien fermes.
- Ajouter un peu de blanc aux jaunes puis mélanger à la maryse.
- Verser tout le jaune sur les blancs en neige.
- Mélanger rapidement au robot/fouet (une 20aine de secondes) sur vitesse moyenne.
- Le mélange doit être homogène et très aérien.
- Tamiser sur cet appareil, 50 g de farine et 50 g de fécule de maïs.
- Mélanger délicatement à l'aide de la maryse sans faire retomber les œufs en neige. Le mélange doit être homogène.
- Verser la préparation dans une poche à douille, munie d'une douille ronde de 16mm.
- Sur une plaque à pâtisserie, déposer aux 4 coins, un petit point de votre préparation (cela fera office de colle). Puis poser votre feuille de cuisson avec vos repères (bandes de 9 cm).
- S'aider des repères pour dresser les biscuits (9 cm de long) et en les espaçant de 2-3 cm.
- Saupoudrer généreusement les biscuits de sucre glace.
- Enfourner à 180°C en chaleur tournante pendant 10 minutes.
- Laisser refroidir avant de les décoller. D'ailleurs c'est le papier qu'on décolle et non le biscuit pour éviter la casse.
- On devrait ainsi obtenir une quarantaine de biscuits de 11 cm environ.



La crème Tiramisu

Ingrédients

- ☑ 500 g de mascarpone
 - ☑ 6 x œufs extra frais
 - ☑ 100 g de sucre en poudre
 - ☑ QS de cacao en poudre
 - ☑ 2-3 càs d'Amaretto
 - +
 - ☑ 40 cl de café fort
- Facultatif (voir Notes - p5) :
- ☑ 6g de gélatine
 - ☑ 36g d'eau

- On aura besoin de 500 g de mascarpone à température ambiante.
- La mascarpone doit être égouttée !
- Placer la mascarpone dans un cul-de-poule et la détendre à l'aide de la maryse en la travaillant un peu.
- Clarifier 6 œufs extra-frais. Les blancs vont dans la cuve du robot et les jaunes dans un cul de poule.
- Ajouter 50 g de sucre en poudre aux jaunes et à l'aide d'un batteur électrique, blanchir les jaunes. L'appareil doit être mousseux.
- Ajouter la mascarpone et de l'Amaretto ou du Marsala (2-3 cuillères à soupe - facultatif) aux jaunes.
- Mélanger à l'aide du batteur jusqu'à obtenir un appareil homogène et aérien. Attention de ne pas trop le battre car il pourrait se liquéfier !
- Réserver au réfrigérateur.
- Ajouter une pincée de sel aux blancs, puis à l'aide du robot/fouet, les monter sur vitesse moyenne.
- Monter progressivement la vitesse jusqu'à ce qu'ils commencent à être bien fermes.
- Lorsqu'ils sont fermes, ajouter 50 g de sucre en poudre et les serrer à vitesse maxi pendant une vingtaine de secondes. Les blancs doivent être bien fermes, brillants et lisses.
- Ajouter en 2-3 fois les blancs aux jaunes, et mélanger délicatement sans faire retomber la préparation.
- L'appareil doit être homogène, assez ferme et aérien.



Le montage

- Préparer un café fort (40 cl ou 400 g). Celui-ci doit être tiède ou froid.
- Tremper intégralement et assez rapidement les biscuits cuillères. Le biscuit ne doit pas être imbibé à cœur.
- Puis les déposer dans le plat.
- Réaliser une première couche de biscuit.
- Saupoudrer cette première couche avec du cacao en poudre (100%).
- Verser la moitié de la crème sur les biscuits.
- A l'aide d'une spatule coudée ou d'une grande cuillère, étaler uniformément la crème.
- Ajouter une seconde couche de biscuits imbibés et saupoudrer de cacao une nouvelle fois.
- Verser la crème restante et lisser le dessus.
- Filmer au contact et réserver au réfrigérateur au minimum 12h.

- Afin de retirer le film alimentaire sans soucis, je vous conseille de mettre le Tiramisu 30 à 45 minutes au congélateur !
- Saupoudrer de cacao tamisé avant de servir.



❖ Les œufs crus / cuits ?

La recette ici proposée, à base d'œufs crus, il s'agit de la version la plus proche de la recette originale.

Comme nous utilisons des œufs crus, il est impératif que les œufs soient extra frais et bio !

Cependant pour minimiser les risques d'intoxication, certaines personnes préfèrent préparer un tiramisu à base d'œufs cuits ou stérilisés.

Voici donc une solution pour préparer un Tiramisu à base d'œufs cuits :

- ✓ Réalisation d'un sabayon (mélange de jaunes cuits au bain marie)
- ✓ Réalisation d'une meringue italienne pour stériliser les blancs d'œufs.

Pour réaliser le sabayon, il suffit tout simplement de fouetter les jaunes et le sucre (20 g) sur un bain marie (eau frémissante), jusqu'à ce que la consistance épaisse. Il doit avoir doublé voir tripler de volume en 4-5 minutes. Continuez de le fouetter en dehors du bain marie le temps qu'il refroidisse. Ajoutez la mascarpone et fouettez comme dans la recette originale. On doit obtenir une consistance bien crémeuse.

Ensuite réaliser une meringue italienne :

- Cuire dans une casserole 70 g de sucre en poudre avec 10 g d'eau. (sur feu moyen)
- Il faut atteindre la température de 116-118°C.
- En parallèle et lorsque la température atteint 100°C, monter les œufs en neige à l'aide de votre robot pâtissier (monter la vitesse au fur et à mesure).
- Ajouter 10 g de sucre progressivement afin de serrer les blancs.
- Lorsque le sucre atteint 116-118°C, retirer la casserole du feu et attendre quelques secondes que le sucre ne bulle plus. (c'est juste par sécurité, pour réduire les risques de projections)
- Le verser à petite vitesse sur les blancs d'œufs en neige ferme, puis battre à grande vitesse jusqu'à complet refroidissement (10-15 min).
- La meringue est prête lorsqu'elle devient satinée et qu'elle forme un beau « bec d'oiseau ».
- Mélangez délicatement la meringue italienne au mélange de mascarpone et de sabayon en faisant attention à ne pas faire retomber les blancs.

Le procédé reste le même pour la suite.

❖ Je n'aime pas le café :

Il existe des variantes comme le tiramisu aux fraises. C'est ultra frais et léger !

Pour cela, exit le café et le cacao. Réalisez un jus de fraises dans lequel vous tremperez vos biscuits.

Coupez les fraises en quartiers, puis mettez-les dans un plat. Arrosez les fraises d'un jus de citron et de sucre. Ecrasez les fraises à l'aide d'une fourchette. Etalez cette compotée sur les biscuits ...

Sur le dessus du tiramisu, déposez quelques fraises coupées ...

❖ Ajouter de la gélatine :

Afin que le tiramisu se tienne mieux (moins liquide) et soit plus aéré, je vous conseille d'ajouter un peu de gélatine.

Réalisez une masse gélatine avec 6g de gélatine et 36g d'eau, puis laissez reposer 15 min au réfrigérateur.

Faites fondre cette masse gélatine 10s au micro-onde avant de l'incorporer à la meringue lorsque les blancs sont bien fermes et juste avant d'arrêter de fouetter les blancs.