

Mon tiramisu



Pour environ 12 entremets individuels

Biscuit amande sans farine :

92g poudre d'amande
24g sucre glace
31g jaunes
25g blancs
72g sucre vanillé
77g beurre
0.5g fleur de sel
16g fécule
20g amidon de maïs
2.5g levure chimique
103g blancs
15g sucre

La poudre d'amande, le sucre glace, le sucre parfumé, les jaunes et les blancs sont mis à monter au ruban. Ajouter les féculs et le beurre fondu. Les blancs sont mis à monter au batteur. La vitesse du batteur est augmentée petit à petit, lorsque les blancs sont montés, serrer avec le sucre semoule. Une fois les blancs bien montés et serrés, mélanger délicatement les deux appareils. Dresser immédiatement le biscuit et on enfourne.

Sirop café :

150g eau
100g sucre
5g café soluble

Porter à ébullition tous les ingrédients et réserver avant le montage.

Crèmeux café Éthiopie :

125g crème	Faire bouillir le lait, la crème, la poudre de lait et le café concassé. Infuser une nuit.
125g lait	
10g poudre de lait	Blanchir les jaunes avec le sucre.
10g café grains	Cuire la crème. (comme une crème anglaise)
40g sucre	Ajouter la gélatine gonflée et mixer.
40g jaunes	Couler en moule à insert. Surgeler.
21g masse gélatine	

Mousse mascarpone :

120g sucre	Cuire l'eau et le sucre à 118°C et verser sur les jaunes déjà battus, monter jusqu'à refroidissement.
33g eau	
67g jaunes	Ajouter la gélatine fondue à la pâte à bombe.
63g masse gélatine	Détendre le mascarpone avec la crème puis monter légèrement.
285g crème	
300g mascarpone	Mélanger la pâte à bombe au mélange crème mascarpone, utiliser directement.

Appareil à pistolet blanc :

150g couverture noire	Fondre à 45°C la couverture ivoire et le beurre de cacao puis mixer. Filtrer et utiliser directement.
150g beurre de cacao	

Montage :

Détailler environ 12 disques de 4 cm de diamètre dans le biscuit sans farine. Imbiber dans le légèrement avec sirop café.

Pour l'entremets, réaliser un montage à l'envers, pocher la mousse dans le moule « Moon» de Pavoni, chemiser les bords, puis déposer l'insert de crèmeux café.

Pocher la mousse jusqu'aux 80% du moule, déposer le biscuit, lisser puis surgeler.

Démouler l'entremets surgelé, floquer avec l'appareil à pistolet blanc

Coller un grain de café en chocolat sur le sommet, puis déposer un morceau de feuille d'or.
Pour finir, gratter un grain de café au-dessus de l'entremets.

