

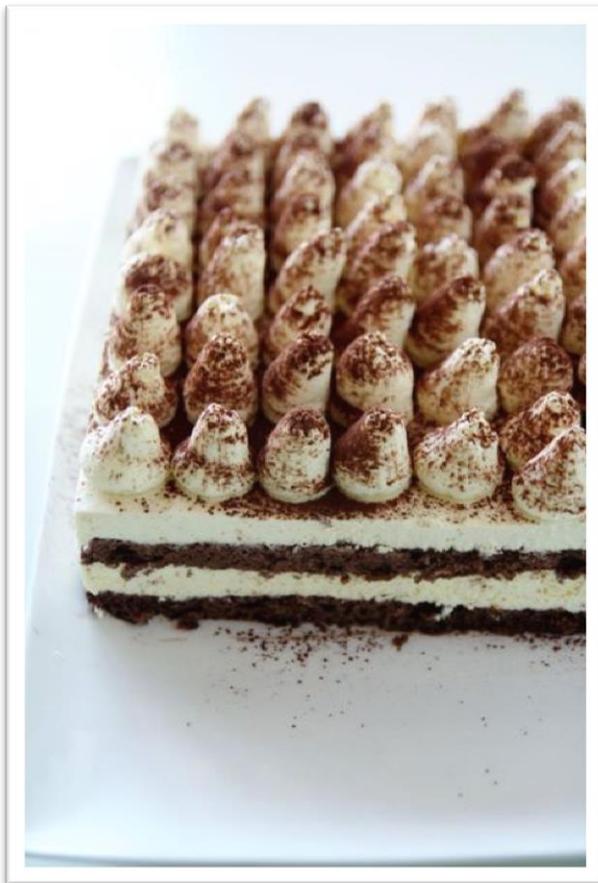


That's Amore!



ENTREMETS TIRAMISU

A savoir : j'ai utilisé un cadre inox rectangulaire de 23.6x16.2cm. Vous pouvez également utilisé un cercle rond ou un cadre carré de 20cm.



Ingrédients pour les 2 biscuits cuillère : 120gr de blancs d'oeufs (3/4 blancs), 60gr de jaunes d'oeufs (environ 4 jaunes), 80gr de sucre semoule, 70gr de farine, 15gr de cacao amer en poudre, 20ml d'expresso serré, 1 c. à café d'extrait de café (je n'en ai pas mis).

Dans un saladier, montez les blancs en neige en ajoutant le sucre dès qu'ils commencent à mousser. Quand ils forment le "bec d'oiseau" (comptez environ 10 minutes), ajoutez les jaunes d'oeufs, l'expresso et l'extrait de café. Battez à petite vitesse pendant 20 secondes, puis ajoutez la farine et la poudre de cacao préalablement tamisés. Mélangez délicatement à l'aide d'une maryse. Versez le tout dans le Flexipat ou cuisez les 2 biscuits en deux temps, directement dans le cadre inox, beurré et posé sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Enfournez dans le four chaud à 170°C pendant 8 à 10 minutes. (Même chose pour le second biscuit). Laissez refroidir.

Ingrédients pour la mousse au mascarpone : 330gr de mascarpone, 450gr de crème liquide entière, 120gr de sucre, 4 jaunes, 50gr d'eau, 6gr de gélatine, 1 gousse de vanille.



Mettez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau bien froide pour les ramollir. Fendez en deux la vanille et grattez les graines, puis ajoutez-les à la crème et montez en chantilly.

Réservez au frigo.

Dans une petite casserole, portez à ébullition l'eau et le sucre jusqu'à 115°C (il vous faudra 10 minutes environ). Retirez du feu, ajoutez la gélatine bien égouttée. Dans un saladier, versez le sirop chaud sur les jaunes d'oeufs en mélangeant avec le batteur, à pleine vitesse. Une fois la préparation refroidie, ajoutez le mascarpone et fouettez à l'aide d'un fouet. Ajoutez ensuite la crème chantilly et mélangez délicatement, avec une spatule.

Montage et finition : vous aurez besoin de 4gr d'extrait de café, d'environ 200ml de café espresso et de cacao amer en poudre.

Posez votre cadre inox sur une plaque, recouverte de papier sulfurisé. (Recouvrez le fond avec du papier film pour précaution.)

Au fond déposez un premier biscuit, imbibe-le bien de café froid. Recouvrez d'un peu de mousse mascarpone, puis déposez le deuxième biscuit imbibé de café. Prélevez 250g environ de mousse mascarpone et ajoutez-y 4gr d'extrait de café (j'ai ajouté 2 c. à soupe d'espresso), puis recouvrez le second biscuit. Réservez le restant de mousse mascarpone au frais pour la finition, directement dans une poche à douille, renfermé dans une boîte hermétique. Placez l'entrémets au congélateur pendant environ 2 heures. Démoulez et coupez à 0.5cm les 4 coins pour laisser apparaître les couches de biscuit et de mousse. Laissez décongeler au réfrigérateur toute une nuit. Avant de servir, décorez l'entrémets avec le restant de mousse et saupoudrez de cacao.