

TIRAMISU

Pour 30 personnes

Fait par : Célia Bellebon & Lorenzo De La Fuente

Le : 11/10/2016



- Verser la crème mascarpone au fond des verrines
- Tremper les biscuits cuillère dans le sirop de café et les disposer sur la crème.
- Recouvrir de crème
- Saupoudrer de poudre de cacao

1. BISCUIT CUILLERE

- 24 Blancs d'oeufs
- 24 Jaunes d'oeufs
- 0.720 Kg de sucre semoule
- 0.400 Kg de farine
- 0.320 Kg de fécule

Meringuer les blancs avec le sucre semoule.

Tamiser la farine et la fécule.

Ajouter les jaunes et les farines tamisés aux blancs meringués.

Cuire quelques minutes à 170/180°C et laisser refroidir sur grille.

2. CREME MASCARPONE

- 12 Jaunes d'œufs
- 0.520 Kg de sucre semoule
- 1 Kg de mascarpone lissé
- 1.120 Kg de crème fouetté

Réaliser une pâte à bombe avec les jaunes et le sucre. Pour cela mettre de l'eau avec le sucre à chauffer et les jaunes au batteur. Une fois le sucre et l'eau à 118°C, verser progressivement sur les jaunes toujours dans le batteur.

Ajouter le mascarpone lissé.

Ajouter la crème fouettée pas trop ferme.

3. DRESSAGE ET FINITION

- 20 cl Sirop de café (expresso allongé et sucré)
- Pm Poudre de cacao