

TIRAMISU 3.0

RECETTE IMAGINÉE PAR MAXIME GUÉRIN





Tiramisu 3.0

Recette imaginée par Maxime Guérin



Recette pour 6 cercles Oblong 240 mm

SHORTBREAD

300 g de **Beurre de la laiterie de Condé-sur-Vire Elle & Vire®**
QS de vanille
165 g de sucre glace
6 g de fleur de sel
375 g de farine T55
24 g de jaunes d'œufs

Mélanger le beurre pommade avec la vanille, le sucre glace et la fleur de sel. Incorporer la farine et les jaunes d'œufs. Réserver au froid. Etaler à 3 mm d'épaisseur, couper et cuire dans les moules Oblongs Matfer® 240 mm référence 371324 sur Silpain® à 160°C pendant 15 minutes environ. Laisser refroidir.

BISCUIT CUILLÈRE

200 g de jaunes d'œufs
160 g de sucre (1)
235 g de blancs d'œufs
60 g de sucre (2)
100 g de Maïzena®
100 g de farine T55

Monter les jaunes d'œufs avec le sucre (1).
Monter les blancs d'œufs et serrer progressivement avec le sucre (2).
Mélanger les deux appareils ensemble puis ajouter la Maïzena® et la farine tamisées ensemble. Etaler 800 g dans un Flexipat®. Cuire à 180°C pendant 20 minutes environ.

SIROP D'IMBIBAGE CAFÉ

800 g d'eau
110 g de café concassé
145 g de sucre
40 g de pâte de café

Faire bouillir l'eau et infuser le café concassé 15 minutes puis chinoiser. Réaliser un caramel à sec avec le sucre et déglacer avec l'infusion de café. Ajouter la pâte de café puis réserver au froid.

CARAMEL CAFÉ

165 g de sucre
285 g de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®**
20 g de glucose
30 g de beurre de cacao
240 g de couverture lactée
35 g d'extrait de café
50 g de **Beurre de la laiterie de Condé-sur-Vire Elle & Vire®** en morceaux

Cuire le sucre à sec. Déglacer avec la crème et le glucose chauffés.
Ajouter le beurre de cacao, la couverture lactée et l'extrait de café. A 35°C, ajouter le beurre en morceaux et mixer.

MOUSSE SUBLIME

620 g de **Sublime Crème au Mascarpone Elle & Vire Professionnel®** (1)
130 g de jaunes d'œufs
150 g de sucre
70 g de masse gélatine (10 g de gélatine poudre 200 blooms + 60 g d'eau)
260 g de **Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**
380 g de **Crème Sublime au Mascarpone Elle & Vire Professionnel®** (2)

Réaliser une crème anglaise de manière traditionnelle cuite à 82°C. Ajouter la masse gélatine puis le Cream Cheese et réserver au froid. Lisser la crème anglaise (tempérée 20°C), ajouter la Sublime (2) et faire monter au batteur.

CRÈME DÉCOR

120 g de lait
66 g de sucre
36 g de masse gélatine (5 g de gélatine + 31 g d'eau)
120 g de **Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**
730 g de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®**

Faire bouillir le lait et le sucre. Ajouter la masse gélatine et le Cream Cheese. Mixer en ajoutant la crème. Réserver au réfrigérateur.

NAPPAGE CAFÉ

1000 g de miroir neutre
100 g d'eau
20 g d'extrait de café

Chauffer tous les ingrédients ensemble jusqu'à ébullition.

DÉCOR

Sur une bande rhodoïd de 3,5 cm de hauteur, appliquer au pinceau le chocolat noir. Etaler une fine couche de chocolat blanc cristallisé puis appliquer sur les côtés de l'entremets. Réaliser de fines plumes de chocolat noir à l'aide d'une pointe de couteau puis les courber dans une gouttière à bûche.

MONTAGE

Détailler les biscuits à l'aide du petit cercle Oblong Matfer®. Imbiber chaque biscuit avec 100 g de sirop d'imbibage café, puis mettre au congélateur. Chemiser chaque moule d'un rhodoïd, déposer au fond les shortbreads et pocher 100 g de caramel café. Mettre au congélateur.
Par-dessus, pocher 150 g de mousse Sublime et insérer le biscuit congelé. Lisser avec 50 g de mousse Sublime. Mettre au congélateur.
Monter la crème décor et pocher des pointes jusqu'en haut du rhodoïd à l'aide d'une douille lisse puis appuyer avec une feuille rhodoïd. Congeler et napper l'entremets avec le nappage café. Poser les plumes en chocolat sur des pointes de crème.



Conseil

Attention au choix du café pour avoir un bon équilibre des saveurs.



@elleetvirepro #elleetvirepro