

LE TIRAMISU DE CHRISTOPHE FELDER

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/tiramisu/>

L'irrésistible tiramisu de Christophe Felder, mariant harmonieusement mascarpone onctueux, café enivrant et savoureux biscuits, pour un dessert italien aussi exquis que mémorable

Volume : Un Tiramisu de 28 cm x 28 cm

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Italienne

Plats : Dessert, Entremets, Tiramisu,

Ingrédients

Pour un tiramisu de 28 cm x 28 cm

*Biscuits

2 Biscuits Tiramisu Pour la recette, voir ICI. Chaque biscuit de dimensions de l'entremets et 1,2 cm d'épaisseur

*Crème Mascarpone

1 kilogramme de Crème Mascarpone (Pâte à Bombe) Pour la recette, voir ICI

*Sirop_

200 grammes de Café liquide (expresso) 20 Centilitres/200 Millilitres

117 grammes de Sucre

66 grammes de Liqueur d'Amandes 6,6 Centilitres/66 Millilitres. Genre liqueur Amaretto

Quelques gouttes d'Extrait d'Amandes amères

1 cuillère à soupe d'Extrait de vanille

*Finition

du Cacao en Poudre

Pour un tiramisu de 25 cm x 25 cm

*Biscuits

2 Biscuits Tiramisu Pour la recette, voir ICI. Chaque biscuit de dimensions de l'entremets et 1,2 cm d'épaisseur

*Crème Mascarpone

700 grammes de Crème Mascarpone (Pâte à Bombe) Pour la recette, voir ICI

*Sirop_

159,4 grammes de Café liquide (expresso) 15,94 Centilitres/159,4 Millilitres

93,2 grammes de Sucre

LE TIRAMISU DE CHRISTOPHE FELDER

52,6 grammes de Liqueur d'Amandes 5,26 Centilitres/52,6 Millilitres. Genre liqueur Amaretto

Quelques gouttes d'Extrait d'Amandes amères

0,7 cuillère à soupe d'Extrait de vanille

*Finition

du Cacao en Poudre

Pour un tiramisu de 22 cm x 22 cm

*Biscuits

2 Biscuits Tiramisu Pour la recette, voir ICI. Chaque biscuit de dimensions de l'entremets et 1,2 cm d'épaisseur

*Crème Mascarpone

600 grammes de Crème Mascarpone (Pâte à Bombe) Pour la recette, voir ICI

*Sirop_

123,4 grammes de Café liquide (expresso) 12,34 Centilitres/123,4 Millilitres

72,2 grammes de Sucre

40,7 grammes de Liqueur d'Amandes 4,07 Centilitres/40,7 Millilitres. Genre liqueur Amaretto

Quelques gouttes d'Extrait d'Amandes amères

0,6 cuillère à soupe d'Extrait de vanille

*Finition

du Cacao en Poudre

Pour un tiramisu de 20 cm x 20 cm

*Biscuits

2 Biscuits Tiramisu Pour la recette, voir ICI. Chaque biscuit de dimensions de l'entremets et 1,2 cm d'épaisseur

*Crème Mascarpone

500 grammes de Crème Mascarpone (Pâte à Bombe) Pour la recette, voir ICI

*Sirop_

102 grammes de Café liquide (expresso) 10,2 Centilitres/102 Millilitres

59,6 grammes de Sucre

33,6 grammes de Liqueur d'Amandes 3,36 Centilitres/33,6 Millilitres. Genre liqueur Amaretto

Quelques gouttes d'Extrait d'Amandes amères

0,5 cuillère à soupe d'Extrait de vanille

*Finition

du Cacao en Poudre

Pour un tiramisu de 16 cm x 16 cm

*Biscuits

2 Biscuits Tiramisu Pour la recette, voir ICI. Chaque biscuit de dimensions de l'entremets et 1,2 cm d'épaisseur

*Crème Mascarpone

300 grammes de Crème Mascarpone (Pâte à Bombe) Pour la recette, voir ICI

*Sirop_

LE TIRAMISU DE CHRISTOPHE FELDER

65,3 grammes de Café liquide (expresso) 6,53 Centilitres/65,3 Millilitres

38,2 grammes de Sucre

21,5 grammes de Liqueur d'Amandes 2,15 Centilitres/21,5 Millilitres. Genre liqueur Amaretto

Quelques gouttes d'Extrait d'Amandes amères

0,3 cuillère à soupe d'Extrait de vanille

*Finition

du Cacao en Poudre

Instructions

Le Beccherie

Piazza Ancilotto, 9

31100 Treviso TV, Italie

Tél: +39 0422 540871

Les 2 biscuits

1. Préparer les Biscuits Tiramisu (2) : un biscuit à base de biscuit cuiller, parfumé au café, et donc idéal pour le tiramisu. Une recette de Felder
2. Vous devez en obtenir 2 biscuits, chacun de dimension de l'entremets et 1,2 cm d'épaisseur
3. La recette est ICI

La crème

4. Ensuite, préparer la Crème Mascarpone (Pâte à Bombe) (1 kg), une recette de Felder également
5. Il vous en faudra 1 kg
6. La recette est ICI

Le sirop

7. Pour le sirop, mélanger le Café liquide (expresso) (200 g ou 20 Centilitres/200 Millilitres), le Sucre (117 g), la Liqueur d'Amandes (66 g ou 6,6 Centilitres/66 Millilitres), l'Extrait d'Amandes amères (Quelques gouttes), l'Extrait de vanille (1 c. à soupe)

Le cadre

8. Vous verrez que pour la suite, j'utilise un cadre, ce qui est très pratique. Mais on peut également s'en passer

Montage

9. Poser un des Biscuits Tiramisu au fond du cadre
10. Imbiber généreusement avec le sirop, à l'aide d'un pinceau de cuisine
11. Poser une moitié de la Crème Mascarpone (Pâte à Bombe) (500 g)
12. Etaler avec une spatule coudée
13. Poser le 2ème Biscuits Tiramisu
14. Pour être sûr d'avoir des couches bien droites, on peut poser une petite plaque en appuyant délicatement

LE TIRAMISU DE CHRISTOPHE FELDER

15. Imbiber généreusement avec du sirop, à l'aide d'un pinceau de cuisine
16. Verser la 2ème moitié de Crème Mascarpone (Pâte à Bombe) (500 g)
17. Etaler avec une spatule coudée
18. Placer au frais pendant 2 heures minimum, mais 4 heures idéalement
19. Après le passage au frais, sortir l'entremets
20. Décercler si vous aviez pris un cadre, comme moi, en passant une lame sur les côtés
21. Ensuite, pour faire des motifs, l'auteur propose d'utiliser une grille du four afin de réaliser des stries sur l'entremets : c'est ce que je faisais auparavant
22. Mais depuis quelques temps je préfère utiliser un chablon, c'est ce que je vous montre
23. En guise de chablon, j'utilise tout simplement un "set de table", ou napperon, en silicone, qui a des trous
24. Poser le chablon sur l'entremets
25. Saupoudrer de Cacao en Poudre à l'aide d'un tamis ou d'une passoire (je prends une bonne marque professionnelle, type Valrhona)
26. Je vous recommande de placer ensuite l'entremets au frais pendant minimum 30 minutes : cela va humidifier le Cacao en Poudre, et évite qu'il s'envole quand on enlève le chablon : les motifs seront ainsi plus nets !
27. Après le passage au frais, retirer le chablon
28. Ébarber en coupant les côtés
29. Les chutes ne sont pas perdues pour tout le monde ! Tout le monde les picore...