

LE TIRAMISU DE CHRISTOPHE FELDER

La Recette

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

Une excellente recette de Tiramisu par Christophe Felder, une texture parfaite et des saveurs ba-da-mooooom !

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

Les 2 biscuits

Il faut commencer par faire les Biscuits Tiramisu (2) : un biscuit à base de biscuit cuiller, parfumé au café, et donc idéal pour le tiramisù. Une recette de Felder.

Vous devez en obtenir 2 biscuits, chacun de dimension de l'entremets et 1,2 cm d'épaisseur.

La recette est ICI

La crème

Ensuite, réaliser la Crème Mascarpone (Pâte à Bombe) (1 kg), une recette de Felder également.

Il vous en faudra 1 kg.

La recette est ICI

Le sirop

Pour le sirop, il suffit de 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

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

Montage

Poser un Biscuits Tiramisu au fond du cadre

Imbiber généreusement avec le sirop, à l'aide d'un pinceau de cuisine

1. Poser une moitié de la Crème Mascarpone (Pâte à Bombe) (500 g)

2. Etaler avec une spatule coudée

3. Poser le 2ème Biscuits Tiramisu

4. Pour être sûr d'avoir des couches bien droites, on peut poser une petite plaque en appuyant délicatement

5. Imbiber généreusement avec du sirop, à l'aide d'un pinceau de cuisine

6. Verser la 2ème moitié de Crème Mascarpone (Pâte à Bombe) (500 g)

7. Etaler avec une spatule coudée

8. Placer au frais pendant 2 heures minimum, mais 4 heures idéalement

9. Après le passage au frais, on sort l'entremets

LE TIRAMISU DE CHRISTOPHE FELDER

10. Décercler si vous aviez pris un cadre, comme moi, en passant une lame sur les côtés
 11. Ébarber en coupant les côtés. Les chutes ne sont pas perdues pour tout le monde ! Tout le monde les picore...
 12. Placer au congélateur pour faire durcir
 13. Après le passage au congélateur, on sort l'entremets qui est dur
 14. On peut alors poser une grille de four (sans risque pour l'entremets car il est dur)
 15. Saupoudrer de Cacao en Poudre avec un tamis Le Cacao en Poudre sert à protéger la crème (pour ne pas crouter)
- Retirer la grille : on a ainsi un joli motif