

LE TIRAMISU RAPIDE DE YANN COUVREUR

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/tiramisu-facile/>

Yann nous donne ici la recette simple du Tiramisu, comme conçu à ses origines, pour un résultat rapide et délicieux

Chef : Yann Couvreur

Parts : 7

Temps de préparation : 30 Minutes

Temps de repos : 2 H

Volume : 7 assiettes de 11 cm x 8 cm

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Italienne

Plats : Dessert À L'Assiette, Dessert, Entremets, Tiramisu,

Ingrédients

Pour 7 assiettes individuelles de 11 cm x 8 cm

*Biscuits

14 Boudoirs compter 2 à 3 boudoirs par personne

*Crème Mascarpone

2 Oeufs 100 grammes

83 grammes de Sucre

200 grammes de Mascarpone

200 grammes de Crème Liquide 35% 20 Centilitres/200 Millilitres

1 Gousse de Vanille

*Sirop

210 grammes de Café liquide (expresso) 21 Centilitres/210 Millilitres

23 grammes de Liqueur d'Amandes 2,3 Centilitres/23 Millilitres. Type Amaretto Italien

1 cuillère à soupe d'Extrait de vanille

*Finition

du Cacao en Poudre

Pour 3 assiettes individuelles de 11 cm x 8 cm

*Biscuits

7 Boudoirs compter 2 à 3 boudoirs par personne

*Crème Mascarpone

LE TIRAMISU RAPIDE DE YANN COUVREUR

1 Oeuf 50 grammes

41,5 grammes de Sucre

100 grammes de Mascarpone

100 grammes de Crème Liquide 35% 10 Centilitres/100 Millilitres

1/2 Gousse de Vanille

*Sirop

105 grammes de Café liquide (expresso) 10,5 Centilitres/105 Millilitres

11,5 grammes de Liqueur d'Amandes 1,15 Centilitre/11,5 Millilitres. Type Amaretto Italien

1/2 cuillère à soupe d'Extrait de vanille

*Finition

du Cacao en Poudre

Pour 10 assiettes individuelles de 11 cm x 8 cm

*Biscuits

21 Boudoirs compter 2 à 3 boudoirs par personne

*Crème Mascarpone

3 Oeufs 150 grammes

124,5 grammes de Sucre

300 grammes de Mascarpone

300 grammes de Crème Liquide 35% 30 Centilitres/300 Millilitres

1,5 Gousses de Vanille

*Sirop

315 grammes de Café liquide (expresso) 31,5 Centilitres/315 Millilitres

34,5 grammes de Liqueur d'Amandes 3,45 Centilitres/34,5 Millilitres. Type Amaretto Italien

1,5 cuillères à soupe d'Extrait de vanille

*Finition

du Cacao en Poudre

Pour 14 assiettes individuelles de 11 cm x 8 cm

*Biscuits

28 Boudoirs compter 2 à 3 boudoirs par personne

*Crème Mascarpone

4 Oeufs 200 grammes

166 grammes de Sucre

400 grammes de Mascarpone

400 grammes de Crème Liquide 35% 40 Centilitres/400 Millilitres

2 Gousses de Vanille

*Sirop

420 grammes de Café liquide (expresso) 42 Centilitres/420 Millilitres

46 grammes de Liqueur d'Amandes 4,6 Centilitres/46 Millilitres. Type Amaretto Italien

2 cuillères à soupe d'Extrait de vanille

*Finition

LE TIRAMISU RAPIDE DE YANN COUVREUR

du Cacao en Poudre

Instructions

Le Beccherie

Piazza Ancilotto, 9

31100 Treviso TV, Italie

Tél: +39 0422 540871

Le sirop

1. Commencer par le sirop, car il doit refroidir avant l'imbibage
2. Préparer un bon espresso bien serré afin d'obtenir un bon gout de café, un impératif dans le tiramisu !
3. Obtenir 210 g ou 21 Centilitres/210 Millilitres de Café liquide (espresso)
4. Faire refroidir à température ambiante, comme par exemple sur une plaque à rebords
5. Mélanger le Café liquide (espresso) (210 g ou 21 Centilitres/210 Millilitres), l'Extrait de vanille (1 c. à soupe), et la Liqueur d'Amandes (23 g ou 2,3 Centilitres/23 Millilitres)
6. Notez que Yann Couvreur n'ajoute pas de sucre : cela accentue le contraste café et crème, et le résultat est plus intéressant, donc je ne rajoute pas de sucre dans le sirop !
7. Pour la Liqueur d'Amandes (23 g ou 2,3 Centilitres/23 Millilitres), Yann Couvreur recommande de l'Amaretto, cela toujours été mon choix plutôt que d'autres alcools. Si vous ne voulez pas d'alcool, utiliser de l'Extrait d'Amandes amères
8. Placer au frais jusqu'à utilisation, car un liquide chaud ferait "fondre" les boudoirs

Les Boudoirs

Pour les Boudoirs (14), acheter dans le commerce (puisque le but de cette recette est d'aller vite) Vous trouverez par exemple des boudoirs Italiens assez fins : la marque Italienne "Pavesini", ou d'autres marques Françaises qui ont tendance à être plus épais

Vous pouvez également faire vos biscuits cuiller vous-mêmes : La recette est ICI

9. Tremper peu de temps les Boudoirs (14)
10. Si vous faites trop tremper, les biscuits vont dégorger... je fais tremper en fait très brièvement, des deux côtés
11. Disposer dans les plats individuels
12. Placer au frais

La crème

13. Pour la Crème Mascarpone : placer en cuve le Mascarpone (200 g) et la Crème Liquide 35% (200 g ou 20 Centilitres/200 Millilitres) qui doivent être très froids, et fouetter
14. On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique
15. Le danger, est de trop fouetter la crème ! On ne veut pas de chantilly, car une crème trop serrée serait difficile à incorporer. On cherche à obtenir une crème fouettée "aérée", mais pas ferme

LE TIRAMISU RAPIDE DE YANN COUVREUR

!

16. Réserver au frais

17. Dans une autre cuve, placer les Oeufs (2), le Sucre (83 g) et les graines de la Gousse de Vanille (1)

18. Fouetter 10 minutes

19. Le résultat doit être un appareil très aérien, qui est devenu presque blanc

20. Il faut mélanger les deux masses, mais sans fouetter !

21. Deux solutions : On peut - soit mélanger manuellement délicatement avec une maryse - soit au robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K')

22. Incorporer délicatement, en versant une partie du mélange oeufs sur la crème fouettée, en plusieurs fois

Montage

23. Placer en poche à douille, c'est ce qu'il y a de plus pratique afin de verser la crème sans "laisser de trous". Sinon, tout simplement verser avec une cuillère

24. Remplir vos plats, et lisser à l'aide d'une spatule coudée

25. Saupoudrer de Cacao en Poudre avec un tamis

26. Le Cacao en Poudre sert à protéger la crème (pour ne pas crouter)

27. Nettoyer les rebords de l'assiette avec un doigt

28. Réserver au frais minimum 2 heures avant de servir