Votre Conseiller
EMILIE FOURNIER 62850

Bûche Tiramisu

8 | préparation 45 minutes

Ingrédients

Pour le biscuit cuillère :

5 oeufs
120g de sucre en poudre
120g de farine
café + 1 CS d'amaretto

Pour la garniture tiramisu :

375g de mascarponne
3 feuilles de gélatine
3 CS de crème liquide
5 oeufs
75g de sucre
amaretto
spéculos

Préparation

Pour le biscuit :

1. Préchauffer le four à 200°, chaleur tournante.
2. Poser sur une plaque perforée, le tapis à génoise avec dans un des coins la toile décor soleil levant.
3. Mettre les blancs en neige dans le bol du thermomix et mélanger 10sec / vit 6.
4. Ajouter le fouet, le sucre en poudre et chauffer 3 min / 37° /vit 3.5
5. Ajouter les jaunes d'oeufs et mélanger 20 sec / vit 1.5
6. Mettre le tout dans un saladier, ajouter la farine et mélanger délicatement à la spatule.
7. Etaler le tout de manière régulière sur l'ensemble du tapis génoise à l'aide de la spatule coudée.
8. Enfourner 7 à 8 minutes et laisser reposer 5 minutes avant de le démouler sur une toile de cuisson.
9. Pendant ce temps faire couler un café, ajouter 1 CS d'amaretto et laisser refroidir.
10. Une fois refroidi, découper autour du motif, retirer délicatement la toile décor et placer le biscuit imprimé face motif contre le moule à bûche.
11. Imbiber le biscuit du mélange café / amaretto à l'aide d'un pinceau.
12. Garder le reste du biscuit pour le montage

Bûche Tiramisu - 2

Préparation

Vous pouvez réaliser cette buche la veille de votre repas sans problème, et réaliser le décor le jour même.

La mousse :

1. Séparer le blanc des jaunes d'œufs.
2. Mettre les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Laisser ramollir 10 min.
3. Mettre les jaunes et le sucre dans le bol. Mélanger 30 s / vitesse 4 jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. Ajouter le mascarpone. Mélanger 30 s / vitesse 3. (Optionnel : ajouter 1 à 2 c. à soupe d'amaretto.)
5. Faire chauffer 3 c. à soupe de crème liquide légèrement sans bouillir, essorer la gélatine et l'ajouter dans la crème chaude et mélanger pour la dissoudre entièrement.
6. Verser immédiatement ce mélange gélatine + crème dans la préparation mascarpone. Mélanger 15 s / vitesse 3.
7. Transvaser la crème dans un saladier et réserver au frais le temps de monter les blancs..
8. Laver et sécher parfaitement le bol.
9. Insérer le fouet.
10. Mettre les blancs avec une pincée de sel. Monter 3 min / vitesse 3.5.
11. Retirer le fouet.
12. Incorporer délicatement les blancs montés à la crème mascarpone à l'aide d'une spatule.

Le Montage :

1. Dans le moule bûche, déposer la moitié de la crème mascapone sur le biscuit cuillère imbibé, émietter quelque spéculos sur toute la surface puis mettre une chute de biscuit au centre du moule.
2. Ajouter le reste de la crème et refermer avec des spéculos tremper dans le mélange café / amaretto.
3. Placer au frais au moins 4 à 6h avant de démouler.

La décoration :

- Conserver un peu de mousse mascarpone.
- Pocher avec différentes douilles selon l'effet souhaité.
- Saupoudrer de cacao amer et ajouter des décors au choix (chocolat, grains de café...).