

Tiramisu l'esprit de la forêt

Recette pour 10 pièces

Une recette *by* Nabil Barina

Recette Biscuits

- **Farine** : 125 g
- **Fécule de pomme de terre** : 125 g
- **Blanc d'œufs** : 350 g
- **Sucre** : 250 g
- **Jaune d'œufs** : 200 g

Étape : Tamiser les poudres ensemble. Monter les blancs tiédis avec le sucre. Incorporer délicatement les jaunes puis les poudres. Cuisson environ 180°C.

Recette mousse sabayon tiramisu

- **Jaune d'œuf** : 140 g
- **Sucre semoule** : 200 g
- **Masse gélatine** : 60 g
- **Crème** : 50 g
- **Amaretto** : 100 g
- **Mascarpone** : 500 g
- **Crème montée** : 500 g

Étape : Cuire le sucre à 121°C réaliser un sabayon avec les jaunes. Faire fondre la gélatine dans la crème tiède. Mélanger au mascarpone et amareto. Ajouter la crème montée et le sabayon.

Recette espuma café

- **Lait entier** : 700 g
- **Crème** : 300 g
- **Glucose** : 30 g
- **Jaune d'oeuf** : 150 g
- **Gousse de vanille** : 5 pcs
- **Masse gélatine** : 48 g
- **Café grillé** : 110 g

Étape : Faire bouillir le lait ,le lait et le glucose. Verser sur le café griller et infuser 10 minutes/ Verser sur les jaunes et le sucre et cuire à l'anglaise. Chinoiser sur la masse gélatine.

Recette streusel

- **Farine** : 164 g
- **Sucre glace** : 164 g
- **Amandes poudre** : 164 g
- **Beurre frais** : 164 g
- **Sel fin** : 3 g

Étape : Mélanger tous les éléments ensemble cuire à 180°C.

Recette gelée

- **Purée de griotte** : 400 g
- **Pectine** : 6 g
- **Sucre** : 50 g
- **Eau** : 50 g
- **Griotte** : QS

Finition

Étape : Râpé du chocolat noir à l'aide d'un zesteur. Poudrer de cacao. Déposer un éclat de fine feuille chocolat. Décorer avec un grain de café chocolat.

Bonne dégustation !