

Tiramisu biscuit chocolat et griottes à l'eau de vie...



INGREDIENTS :

Pour 4 à 6 personnes, cela dépendra du contenant de dressage

Le biscuit chocolat sans farine :

Pour une plaque pâtisserie de 40 par 30 cm

- 3 œufs
- une pincée de sel
- 0.090 kg de sucre semoule
- 0.035 kg de cacao poudre (amer)
- 0.010 kg de maïzena

L'appareil à tiramisu :

- 4 jaunes d'œufs
- 2 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 0.150 kg de sucre glace
- 0.400 kg de mascarpone

Montage et finition :

- 60 griottes et leur alcool
 - 0.100 kg de chocolat noir
 - un peu de cacao poudre
-

RECETTE :

Le biscuit chocolat sans farine :

- Préchauffer le four à 190°.
- Clarifier les œufs et ajouter la pincée de sel dans les blancs.
- Monter les blancs au début en fouettant lentement pour les rompre, puis fouetter normalement pour monter les œufs en neige.
- Ajouter 1/3 du sucre en pluie en fouettant normalement.
- Puis ajouter progressivement le restant du sucre en mélangeant avec le fouet (en tournant le fouet dans le récipient).
- Ajouter les jaunes d'œufs, mélangé délicatement avec le fouet (sans fouetter).
- Ajouter le mélange cacao et maïzena tamisé et mélanger délicatement avec le fouet.
- Finir de mélanger et d'homogénéiser l'appareil avec une maryse, corner les parois.
- Répartir l'appareil sur un tapis de cuisson siliconé, lisser à la spatule pour obtenir une épaisseur inférieure à 1/2 cm (pas plus).
- Avec le pouce égaliser les bordures de l'appareil sur le tapis.
- Mettre au four pendant 10 mn.
- Laisser tiédir et retourner sur une feuille de papier sulfurisé.
- Enlever le tapis de cuisson.

Mise en place montage et finition :

- A l'aide d'un couteau, hacher le chocolat, réserver.
- Egoutter et tailler les griottes en deux.
- Garder l'alcool.
- A l'aide d'un emporte-pièce du même diamètre que les verres tailler 6 disques de biscuit.
- Disposer 3 disques au fond des verres et réserver les 3 autres.

L'appareil à tiramisu :

- Tamiser le sucre glace.
- Clarifier les œufs et ajouter la pincée de sel dans les blancs.
- Ajouter le sucre glace aux jaunes.
- A l'aide d'un fouet mélangé en fouettant énergiquement jusqu'à ce que le mélange devienne jaune pâle et d'une texture mousseuse.
- Ajouter le mascarpone en deux ou trois fois en mélangeant entre chaque ajout, réserver au frais
- On doit obtenir un appareil à la texture semblable à la crème mousseline ou de la crème au beurre.
- Monter les blancs en neige.

- Ajouter un peu de blanc en neige dans le mélange jaunes d'œufs, sucre glace et mascarpone, mélanger sans prendre trop de précaution
- Ajouter les blancs restants en deux ou trois fois en mélangeant avec précaution.
- Finir d'homogénéiser l'appareil avec une maryse et corner les parois du récipient.
- Réserver au froid.

Montage et finition :

- A l'aide d'un pinceau, puncher (imbiber) les disques de biscuit chocolat disposé au fond des verres.
- Remplir une poche à douille avec l'appareil à tiramisu.
- Remplir les verres avec l'appareil à tiramisu sur une épaisseur d'environ 1 cm.
- Ajouter quelques demi-griottes en les enfonçant légèrement, puis ajouter un peu de copeaux de chocolat.
- Ajouter le deuxième disque de biscuit, le puncher.
- Ajouter des griottes en les incrustant légèrement.
- Ajouter pour finir de l'appareil à tiramisu, lisser avec une spatule et nettoyer le bord des verres avec du papier absorbant.
- Réserver au frais pendant au moins deux heures.

DRESSAGE :

- Décorer avec un peu de copeaux de chocolat et surmonter d'une griotte.

