

TIRAMISÚ DECONSTRUIDO

Marc Griñó

INGREDIENTS

120 MINUTES 4 SERVINGS

CRUMBLE CAFÉ-CACAO

Mantequilla 60g
Azúcar 60g
Almendra polvo 60g
Cacao polvo 10g
Harina 50g
Café lio 3g

BIZCOCHO TIPO SACHER

Almendra polvo 100g
Azúcar 130g
Cacao polvo 30g
Harina 15g
Clara 200g
YEMA 100g

ESPUMA MASCARAPONE

Azúcar 35g
Sal 4g
Nata 90g
Clara 100g
Mascarpone 220g

GELATINA AMARETO

Cola pescado 8u
Amaretto 100g
Agua 100g

REDUCCIÓN DE CAFÉ

Café 100ml
Azúcar 10 cucharadas pequeñas

MOUSSE CHOCOLATE

Cobertura chocolate 400g
Nata 200g
Azúcar 50g

ESFERA CAFE

Alginato 1.25g
Agua mineral 100g



Café 60g
Glucó 3g

TAGS

#DECONSTRUCTION #TIRAMISU



1

Disolver 1.25 gr de alginato en 250ml de agua mineral y dejar reposar en la nevera 24h.



2

Disolver el glucó en la mezcla de café, turbinar y dejar reposar 24h.



3

Mezclar todos los ingredientes en la batidora con la pala.



4

Cocer en el horno a 140° durante 20 minutos.



5



6

Hidratar la gelatina y mezclar con el amaretto.





7

Colar en un molde y gelificar.



8

Mezclar todos los ingredientes en el robot, colar en el sifón y cargar dos cargas.



9

Llenar los vasos 1/4 e introducir en el microondas 40 seg. a toda potencia.

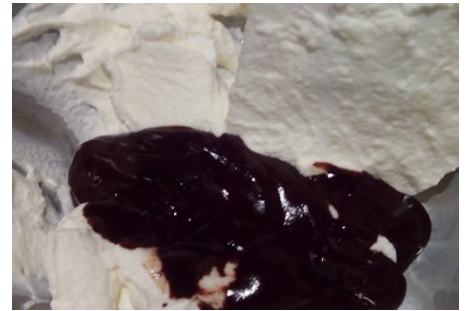


10



11

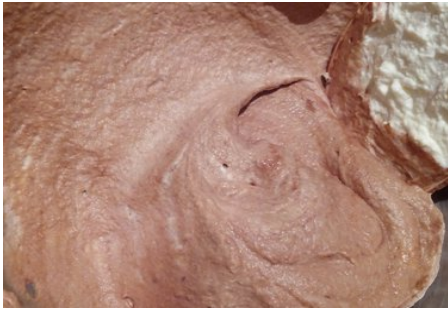
Montar la nata



12

Añadir el chocolate fundido y hacer una madre.





13



14

Acabar de incorporar la nata y el chocolate y rellenar una manga.



15

Mezclar la nata, el azúcar y la clara de huevo y llevar a 55°.



16

Añadir el queso mascarpone y colar en un sifón.



17

Hacer una reducción con café y cuatro cucharadas de azúcar.



18





19

Dejar caer la mezcla de café y gluco en el baño de alginato. Pasar las esferas por agua mineral y resevar.



20

Desmoldar los bizcochos con la ayuda de una puntilla.



21

Emplatado.



22



23



24



25



26



27

