

VERSIÓN DE UN TIRAMISÚ

Jordi Tarré

INGREDIENTS

180 MINUTES 8 SERVINGS

TAGS

#Tiramisu #versión



1

BIZCOCHO SAVOIARDI Ingredientes: -3 Yemas de huevo -2 Claras de huevo -60 gr Azúcar -35 gr Harina Floja -30 gr Maizena -20 gr Azúcar Glass

2

1)Montamos las yemas de huevo con 20 gr de azúcar.

3

2)Hacemos una merengue francés con las claras de huevo y los 40 gr de azúcar restantes.





4

3) Mezclamos las dos emulsiones anteriores con movimientos envolventes para no perder el aire que hemos incorporado.



5

4) Mezclamos la harina floja con la maizena y las incorporamos a nuestra mezcla de claras y yemas emulsionadas.



6

5) Escudillamos la masa en una bandeja de horno con papel de horno y espolvoreamos por encima con azúcar glass. 6) Horneamos a 180 °C durante 12-14 mins. -Es importante que hayamos precalentado el horno a 180 °C antes y que cuando pongamos el bizcocho en el horno, realmente este esté a 180 °C.



7



8

TIERRA DE CHOCOLATE Ingredientes:
-100 gr Azúcar -25 ml Agua -45 gr
Chocolate negro -30 gr Cacao -1 gr Sal



9

1) Preparamos un caramelo fuerte (140 °C) con el agua y el azúcar. 2) Mezclamos el cacao con el chocolate. 3) Vertemos el caramelo a la mezcla anterior. 4) Mezclamos bien e intentamos que no queden rocas grandes.





10



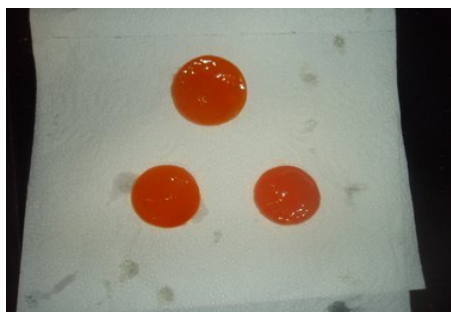
11

YEMAS CURADAS Ingredientes: -6
Yemas de huevo -c/s Azúcar para cubrir



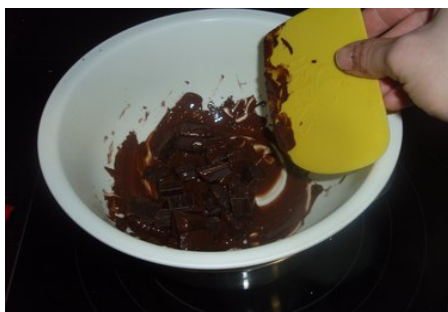
12

1)Disponemos el azúcar dentro de un recipiente y las yemas encima del azúcar.
2)Cubrimos las yemas con mas azúcar.
3)Dejamos curar por 4-5 días.



13

4)Cuando lo tenemos curado , con cuidado le quitamos el azúcar sobrante y las secamos con papel de cocina.
5)Cortamos las yemas en cubos y reservamos.



14

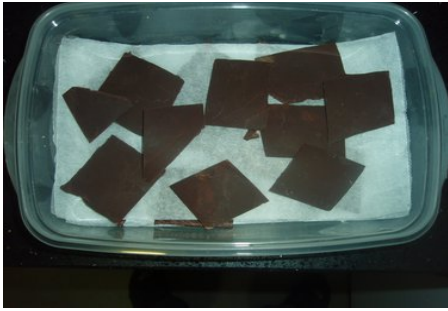
LÁMINAS DE CHOCOLATE
ATEMPERADO Ingredientes: -150 gr
Chocolate negro para fundir



15

1)Fundimos el chocolate en un bol al baño María. 2)Cuando llegue a 45 °C-50 °C en el caso del negro , lo sacamos del baño. 3)Sobre una superficie vertemos 3/4 del total y lo trabajamos hasta bajarlo a 27 °C. 4)Luego lo mezclamos con el resto que teníamos en bol y conseguiremos los 32 °C de atemperado. 5)Este chocolate lo estiramos en una capa fina con una espátula sobre una hoja de papel de horno.





16

6) Cortamos en rombos y enfriamos.



17

GELATINA DE MARSALA Ingredientes:
-100 ml Marsala -2 hojas de Gelatina



18

1) Calentamos 1/4 del Marsala
2) Hidratamos las hojas de gelatina en agua fría. 3) Fundimos las hojas de gelatina en el Marsala. 4) Esta mezcla la vertemos al resto de Marsala. 5) Vertemos la gelatina de Marsala a nuestro molde y enfriamos.



19

6) Una vez fría, la cortamos a cubos y reservamos.



20

MERENGUE ITALIANO Ingredientes: -3
claras de huevo - 250 gr Azúcar -120 gr
Agua -Unas gotas de limón



21

1) Hacemos un almíbar a 118 °C.
2) Montamos a punto de nieve las claras y las escaldamos con el almíbar.
3) Añadimos unas gotas de limón al final.





22

4)Pasamos el merengue a una manga pastelera y lo reservamos en la nevera.



23

CREMA DE MASCARPONE

Ingredientes: -250 gr Nata para montar
-125 gr Queso Mascarpone -35 gr Azúcar
Glass



24

1)Semi-montamos la nata.
2)Incorporamos el azúcar glass y terminamos de montar. 3)Una vez tenemos la nata montada , incorporamos nuestro mascarpone , el cual previamente habremos dejado fuera de la nevera por 1 hora. 4)Cuando tenemos nuestra mezcla homogénea , lo pasamos a una manga pastelera y reservamos en la nevera.





25

1) Fundimos 100 gr de chocolate con 25 gr de mantequilla en un baño María.
2) Esto lo utilizaremos para pintar el plato en el emplatado final.



26

-EMPLATADO FINAL 1) Mojamos los bizcochos con un poco de café.
2) Pintamos la pizarra con el chocolate , en el centro ponemos las dos piezas de bizcocho y en cada pieza, (la gelatina , las yemas y las dos cremas). 3) Encima de la segunda ponemos las laminas de chocolate. 4) Por los lados de la construcción disponemos la tierra de chocolate y espolvoreamos con cacao por encima de la construcción.

