

AUTOUR DE MA TABLE

aimer la cuisine

c'est aussi la partager

TIRAMISU FAÇON BÛCHE ROULÉE

Ingrédients :

Pour la crème au mascarpone :

- 4 g de gélatine en feuilles
- 150 g de sucre
- 3 œufs

Pour la génoise :

- 75 g de sucre
- 2 c. à café de sucre vanillé
- 3 œufs
- 75 g de farine T45 (tamisée)
- du sucre en poudre



Préparation:

POUR LA CREME AU MASCARPONE au KitchenAid:

Réhydrater la gélatine dans un bol avec de l'eau froide au moins 5 minutes.

Insérer le fouet dans le bol. Verser le sucre et les œufs.

Fouetter pour blanchir à vitesse maxi.

Pendant ce temps, égoutter la gélatine, la faire fondre au micro-ondes 20 à 30 secondes.

Ajouter la gélatine fondue, fouet en marche.

Ajouter le mascarpone petit à petit à petite vitesse.

Quand le mascarpone est incorporé, battre environ 30 sec/1 min à vitesse un peu plus rapide.

Finir de mélanger avec une spatule si besoin.

Filmer et réserver au frais 2 à 3h00 environ. La crème doit figer.

POUR LA GENOISE (3 œufs) au robot TM6 :

Préchauffer le four 200°C. Insérer le fouet.

Mettre le sucre, le sucre vanillé et les œufs dans le bol. Fouetter 8 min/40°C/vitesse 4.

PHASE DE REFROIDISSEMENT : fouetter à nouveau sans température 5 min/vitesse 4. (sans bouchon doseur). Ajouter la farine (tamisée), mélanger 8 sec/vitesse 1.5. Retirer le fouet.

Verser la préparation dans le Flexipan Plat + plaque alu perforée, cuire 8 à 10 min à 200°C.

Surveiller la cuisson. Sortir la génoise du four.

Saupoudrer la génoise de sucre en poudre. Poser la toile Silpat dessus + plaque alu perforée.

Retourner l'ensemble et retirer délicatement le tapis de cuisson.

Enrouler la génoise dedans et laisser refroidir à température ambiante.

Pour la génoise au robot i-Cook'in® :

<https://www.guydemarle.com/recettes/genoise-sans-levure-3-oeufs-22453>

AUTOUR DE MA TABLE

aimer la cuisine

c'est aussi la partager

TIRAMISU FAÇON BÛCHE ROULÉE (suite)

Ingédients :

Pour le sirop d'imbibage:

- 50 g d'essence de café maison
- 20 g d'eau
- 35 g d'Amaretto (ou whisky ou rhum)
- 500 g de mascarpone

Pour la finition :

- du cacao en poudre



POUR LE SIROP D'IMBIBAGE:

Mélanger l'essence de café maison, l'eau et l'Amaretto (ou whisky ou rhum).

POUR LE MONTAGE ET LA FINITION:

Dérouler la génoise.

Badigeonner la génoise avec le sirop d'imbibage.

Étaler les 3/4 de la crème au mascarpone sur la génoise.

Réserver le reste pour l'habillage de la bûche dans une poche à douille avec douille ruban.

Rouler le biscuit sans trop serrer pour ne pas faire sortir la crème.

Mettre la bûche dans le moule à bûche. (elle gardera une belle forme ronde).

Réserver la bûche filmée au moins 2h00 au réfrigérateur.

POUR LA FINITION :

Recouvrir la bûche avec le reste de crème à la poche à douille, douille à ruban large ou à la petite spatule.

Saupoudrer de cacao en poudre à l'aide d'une saupoudreuse/tamis.

Replacer la bûche au frais au moins 3h00.

Conseils et/ou suggestion :

Si possibilité la faire la veille sans décoration cacao à faire le jour J.

Bon Appétit