



## Entremets tiramisu

### Ingrédients pâte sucrée café :

75g de beurre doux  
47g de sucre glace  
15g de poudre d'amande  
1g de fleur de sel  
30g d'oeuf  
112g de farine  
5g de café soluble

### Ingrédients biscuit cuillère :

50g de farine  
12g de fécule (pdt ou maïs)  
62g de sucre semoule  
40g de jaune d'oeuf  
75g de blanc d'oeuf

### Ingrédients praliné café :

50g de noisettes  
50g d'amandes  
13g de café  
65g de sucre  
1g de fleur de sel

### Ingrédients mousse tiramisu vanille :

150g de chocolat blanc  
79g de crème liquide 30% à chauffer  
1 gousse de vanille  
12g de glucose  
225g de crème liquide 30% froide  
45g de mascarpone  
3g de gélatine en poudre (ou une feuille)  
18g d'eau

### Ingrédients glaçage café :

100 g de sucre  
100 g de glucose  
100 g de chocolat blanc  
45 ml. de café expresso  
7 g de gélatine en poudre (ou en feuilles)  
42g d'eau  
75 ml. de lait concentré non sucré

### Matériel utilisé :

Moule stone  
Un emporte-pièce de 7cm de diamètre



# la mousse tiramisu

Hydrater la gélatine dans l'eau pendant 15min au réfrigérateur. Dans une casserole, faites chauffer la crème aux alentours de 70°C avec la gousse de vanille fendue et grattée et le glucose.

Pendant ce temps, faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie.

Une fois que votre crème a atteint la bonne température, laissez la vanille infuser à couvert pendant 15 minutes.

Puis découvrez et refaites-la chauffer pour atteindre à nouveau les 70°C et versez-la en trois fois sur le chocolat bien fondu (en passant la crème au tamis pour récupérer les gousses). Un premier tiers que vous émulsionnez à la maryse en faisant des petits cercles au centre du cul de poule, puis vous procédez de la même manière pour les deux autres tiers jusqu'à ce que vous obteniez une ganache parfaitement lisse et brillante.

Dans cette ganache, ajoutez la gélatine et mélangez. Puis en une fois la totalité de la crème froide (froide) et le mascarpone en continuant d'émulsionner cette fois ci au mixeur plongeant.

Réservez cet appareil à ganache montée dans un récipient à fond large bien filmé au contact pendant minimum 4h (idéalement toute une nuit) au réfrigérateur, mais vous verrez que nous la passerons quelques minutes au congélateur pendant la Masterclass pour faire cette ganache en mode "express".

# le biscuit cuillère

Dans le bol de votre robot muni du fouet, commencez par fouetter les blancs à vitesse moyenne. Insérez un premier tiers du sucre quand le mélange mousse et augmentez légèrement la vitesse du robot. Ajoutez le reste du sucre quand le mélange vague..

Augmentez une dernière fois la vitesse jusqu'à obtenir un bec d'oiseau.

Puis vous ajoutez les jaunes légèrement battus à la maryse sans faire retomber le mélange. Vous terminez en ajoutant les poudres bien tamisées en une fois sur le mélange et vous les intégrez délicatement à la maryse.

Pour finir, une fois le biscuit bien homogène, vous pouvez le couler sur un tapis en silicone dans un cercle graissé de 20cm et le cuire 12mn à 180°C. Une fois refroidi, vous pouvez le démouler et emporte-piècer des cercles de 5cm de diamètre.

## le praliné café

Commencez par torréfier vos noisettes et vos amandes pendant 30min à 150°C. Puis, faites fondre le sucre dans une casserole à fond large sur un feu doux. Le but est d'obtenir un caramel pas trop foncé. Une fois la bonne couleur atteinte, faites refroidir votre caramel sur un tapis en silicone.

Quand votre caramel est bien froid, mixez à l'aide de votre robot-coupe le caramel, le café et les amandes + noisettes. Ajoutez ensuite la fleur de sel et mélangez bien. Pochez ensuite le praliné sur vos cercles de biscuit juste avant le montage.

## le montage

Mettez les 3/4 de l'appareil à mousse tiramisu dans le bol du robot muni du fouet et fouettez progressivement la ganache jusqu'à ce que la texture épaisse et jusqu'à obtenir un ruban. Dans vos moules "Stone" (ou bien en dôme si vous n'avez rien d'autre) pochez de la ganache montée jusqu'au 2 tiers puis déposez votre insert avec biscuit apparent. Mettez au congélateur jusqu'à congélation complète (environ 6h).

## la pâte sucrée café

Dans le bol de votre robot muni de la feuille, mélangez le beurre pommade avec le sucre glace jusqu'à obtenir une crème homogène. Tout en continuant de mélanger, ajouter la poudre d'amande puis l'oeuf battu.

Puis assurez-vous de mélanger en petite vitesse avant d'ajouter la farine et le café en pluie. Arrêtez dès que le mélange est homogène.

Puis vous récupérez cette pâte, vous la frisez pour la terminer et vous pouvez l'abaisser directement entre deux feuilles de papier cuisson. Vous l'étalez sur 3mm et détaillez des cercles de 7cm de diamètre. Puis, vous la placez 30min au congélateur pour pouvoir détailler vos cercles. Vous pouvez ensuite les récupérer et les cuire sur un tapis silpain, silpat ou une feuille de cuisson pendant 30min à 160°C.





# le Glaçage café

Hydrater la gélatine dans l'eau pendant 15min au réfrigérateur.

Dans une casserole, faites chauffer l'expresso avec le sucre semoule et le glucose jusqu'à 103°C soit une belle ébullition.

Puis versez ce sirop dans un pichet sur le chocolat préalablement légèrement fondu, le lait concentré et la gélatine hydratée.

Avec votre mixeur plongeant, vous émulsionnez jusqu'à ce que le glaçage soit totalement homogène.

Une fois le glaçage homogène, vous le filmez au contact et l'utilisez une fois qu'il atteint 28-29°C.



## la finition

Récupérez votre entremets et glacez le avec votre glaçage remis à bonne température (vous pouvez le réchauffer au microondes et le mixer si besoin).

Puis déposez votre entremets sur votre pâte sucrée café.

Récupérez la partie que vous avez gardée de mousse tiramisu vanille et montez-la dans le bol de votre robot ou à la main avec un fouet jusqu'à obtenir un bec d'oiseau bien monté.

Pochez une jolie boule sur votre entremets à l'aide d'une douille de 20mm. Puis saupoudrez de cacao en poudre. C'est prêt!

