

Tiramisu roulé

Ingrédients

Sirop au café

- 50g de sucre
- 3 feuilles de gélatine
- 20g d'extrait de café
- 6 càs d'eau maximum

Crème au café

- 100g de lait concentré sucré
- 200g de mascarpone

Chantilly mascarpone

- 200g de crème liquide 30-35% de mat. grasse
- 200g de mascarpone
- 30g de sucre glace

Biscuit roulé :

- 2 jaunes d'oeufs
- 2 blancs d'oeuf
- 1 oeuf entier
- 50g de sucre en poudre
- 25g de sucre semoule
- 40g de farine
- 10g de cacao

Café liquide

- 2 expresso
- 30 g de sucre

Décoration

- Copeaux de chocolat réalisés avec la râpe éminceur



Préparation - Temps de préparation : 40 min - Nbre de personnes : jusqu'à 10

Sirop au café

- Réalisez un sirop avec l'extrait de café, l'eau et le sucre dans une casserole à feu doux. Le sirop doit légèrement frémir.
- Pendant ce temps, faites ramollir votre feuille de gélatine dans un bol d'eau.
- Lorsqu'elle est assez molle, essorez et ajoutez à votre sirop, mélangez jusqu'à ce que la feuille disparaisse et laissez votre sirop épaissir à feu doux.

Biscuit cacao

- Foisonnez les jaunes, l'œuf entier et le sucre au robot à vitesse 5. Réservez dans un bol.
- Foisonnez les blancs et ajoutez le reste du sucre.
- Mélangez les blancs montés au premier mélange et ajoutez enfin les poudres tamisées.
- Étalez le biscuit sur une plaque d'une épaisseur d'environ 1cm préalablement recouverte de papier sulfurisé puis cuire 210° environ 8-10 min.
- Laissez le biscuit refroidir.

Crème au café

- Mélangez le lait concentré et le mascarpone jusqu'à obtenir une mousse épaisse en augmentant la vitesse du robot petit à petit.
- Incorporez le sirop au café au mélange à l'aide d'une maryse.
- Mettez au frais 30mn environ afin que la mousse prenne.

Chantilly mascarpone

- Mélangez les ingrédients et foisonnez au robot à vitesse 4-5 jusqu'à obtenir une consistance "chantilly" onctueuse.

Montage

- Imbibez très légèrement le biscuit de café liquide à l'aide d'un pinceau.
- Étalez une fine couche de crème au café sur le biscuit.
- Étalez ensuite la chantilly au mascarpone.
- Roulez le biscuit en vous aidant du papier sulfurisé. Il vous aidera à obtenir un roulé uniforme.
- A l'aide d'une poche à douille et du reste de chantilly au mascarpone, pochez le dessus du tiramisu.
- Parsemez de copeaux de chocolat.
- Laissez au frais au minimum 30mn.
- Servez et dégustez.