



LAURENT DUCHÊNE - MOF

## TIRAMISU

Pour un cadre de 60x40 cm

## Ingredients

### BISCUIT CUILLÈRE

535 g blanc d'œufs  
465 g sucre semoule  
325 g jaune d'œufs  
28 g sucre semoule  
225 g farine (type T65)  
225 g féculé de pomme de terre

### IMBIBAGE CAFÉ

550 g sirop 30°  
220 g eau  
**120 g extrait de café Colombie Pur Arabica**

### CRÈME MASCARPONE

1600 g mascarpone  
1600 g crème  
510 g œufs montés  
510 g sucre  
190 g eau  
40 g gélatine  
240 g eau

## Preparation

### BISCUIT CUILLÈRE - pour 2 plaques pesées à 900 g

Monter les jaunes et le sucre pendant 10 min.  
Monter les blancs avec le sucre.  
Incorporer le mélange jaune/sucre sur les blancs tout en incorporant les poudres.  
Peser à 900 g par plaque.  
Cuire 11 min à 170°C.

### IMBIBAGE CAFÉ

Mélanger tous les ingrédients.  
Imbiber les biscuits des deux côtés  
(445 g par plaque et mettre au congélateur afin de pouvoir les déplacer si besoin).

### CRÈME MASCARPONE

Cuire le sucre et l'eau à 117°C.  
Quand le sucre est à 110°C mettre à monter les œufs au batteur à pleine vitesse.  
Quand le sucre est à 117°C verser sur les œufs montés et monter au batteur pendant 10 min en chauffant légèrement la cuve au chalumeau puis refroidir à 30°C.  
Monter mousseux la crème et mascarpone.  
Fondre la gélatine à 35°C et l'incorporer à la pâte à bombe.  
Verser la pâte à bombe sur la crème mascarpone et mélanger à la maryse délicatement.

### MONTAGE ET FINITIONS

A l'envers, en cadre 60 X 40 cm / 4 cm de hauteur sur une feuille guitare.  
Couler 2.2 kg de crème mascarpone.  
Laisser prendre 15 min au frigo.  
Déposer une feuille de biscuit et imbiber des deux côtés.  
Couler 2.2 kg.  
Laisser prendre 15 min au frigo.  
Découper et déposer la deuxième feuille de biscuit, imbiber des deux côtés.  
Surgeler, découper et saupoudrer de cacao.

## Associated products



EXTRACT  
PURE ARABICA  
COLOMBIAN COFFEE