

TRISTAN ROUSSELOT

TIRAMISU MODERNE

Ingrédients

TUILE DE CAFÉ COLD BREW
73 g Beurre doux
73 g Sucre glace
73 g Blanc d'œuf
73 g Farine T55
7 g Extrait de café Cold Brew - Prova Gourmet

BISCUIT CUILLÈRE
98 g Farine T55
98 g Fécule de pomme de terre
264 g Blanc d'œuf
151 g Jaune d'œuf
189 g Sucre

SIROP CAFÉ COLD BREW
323 g Eau
161 g Sucre muscovado
16 g Extrait de café Cold Brew - Prova Gourmet

PRALINÉ AMANDE
238 g Amande brute
158 g Sucre
4 g Fleur de sel

CARAMEL CAFÉ COLD BREW
42 g Sucre semoule
69 g Sirop de glucose
0,6 g Sel
250 g Crème liquide 35% M.G.
6 g Beurre de cacao
22 g Beurre doux
11 g Extrait de café Cold Brew - Prova Gourmet

CRÈME MASCARPONE CAFÉ COLD BREW
123 g Mascarpone
123 g Crème liquide 35% M.G.
61 g Œuf entier
29 g Sucre
14 g Amaretto
15 g Extrait de café Cold Brew - Prova Gourmet

DÉCOR
50 g Perles cacao - Prova Gourmet
50 g Poudre de cacao 22/24% M.G

Préparation

TUILE DE CAFÉ COLD BREW
Mettre le beurre pommade et crémer avec le sucre glace tamisé. Ajouter progressivement les blancs d'œufs à température ambiante, l'extrait de café Cold Brew et la farine tamisée. Laisser reposer une nuit au réfrigérateur. Sur feuille de cuisson étaler des bandes de 2 x 18 cm de long, cuire 6 min à 170 °C, puis retourner la tuile et rouler autour d'un tube. Refroidir.

BISCUIT CUILLÈRE
Faire monter les blancs d'œufs tempérés et serrer avec le sucre, puis ajouter les jaunes d'œufs. Incorporer délicatement les poudres tamisées. Étaler 800 g par plaque de 40 x 60 cm, cuire à 190 °C pendant 8 min.

SIROP CAFÉ COLD BREW
Dans une casserole, faire bouillir l'eau et le sucre muscovado. Puis, ajouter l'extrait de café Cold Brew.

PRALINÉ AMANDE
Faire griller les amandes 20 min à 160 °C au four ventilé, puis refroidir. Réaliser un caramel brun avec le sucre, puis verser sur les amandes et la fleur de sel. Refroidir puis mixer le praliné sans faire chauffer. Mettre en poche sans douille.

CARAMEL CAFÉ COLD BREW
Cuire le sucre et le glucose au caramel brun, puis décuire avec la crème chaude et le sel. Cuire l'ensemble à 103 °C. Refroidir à 60 °C et ajouter le beurre de cacao, le beurre doux et l'extrait de café Cold brew. Mettre en poche et refroidir.

CRÈME MASCARPONE CAFÉ COLD BREW
Au batteur dans une cuve muni d'un fouet, monter l'ensemble des ingrédients bien froids à la texture ferme. Mettre en poche muni d'une douille de 20.

DÉCOR
Dans une assiette blanche, déposer la tuile café, déposer le disque de biscuit cuillère imbibé avec le sirop café, puis pocher autour le caramel, et pocher au centre du praliné amande, ensuite pocher au dessus un anneau de crème mascarpone. Parsemer autour à la passette la poudre de cacao et déposer les perles cacao au centre.

Les produits associés à cette recette

À L'EXTRAIT DE CACAO
PERLES DE CACAO



EXTRAIT DE
CAFE COLD BREW



PROVA GOURMET | 46 rue Colmet Lépinay | 93100 Montreuil - France | +33(0)1 48 18 17 20
gourmet@prova.fr | www.provagourmet.com