

**PROVA**  
*Gourmet*



TIRAMISU  
Extrait Café Colombie

# TIRAMISU

## Extrait Café Colombie



### INGRÉDIENTS

#### BISCUIT - CUILLÈRE

330 g Blanc d'œuf  
236 g Sucre semoule  
189 g Jaune d'œuf  
123 g Farine T55  
123 g Fécule de pomme de terre

#### SIROP CAFÉ COLOMBIE

233 g Sucre semoule  
233 g Eau  
35 g Extrait Café Colombie  
- Prova Gourmet

#### MOUSSE MASCARPONE - CAFÉ COLOMBIE

725 g Crème liquide 35% M.G.  
725 g Mascarpone  
145 g Sucre semoule  
362 g Œuf entier  
43 g Extrait Café Colombie  
- Prova Gourmet

#### DÉCORS

100 g Poudre de cacao - 22/24% M.G.

### PRÉPARATION

Pour 20 portions

#### BISCUIT - CUILLÈRE

Monter les blancs d'œufs tempérés et serrer avec le sucre puis ajouter les jaunes d'œufs. Incorporer les poudres tamisés délicatement à la maryse. Cuisson 190°C.

#### SIROP CAFÉ COLOMBIE

Bouillir l'ensemble des ingrédients dans une casserole.

#### MOUSSE MASCARPONE - CAFÉ COLOMBIE

Peser les ingrédients dans une cuve de batteur et les réserver une heure au réfrigérateur. Monter le tout au fouet.

#### ASSEMBLAGE

Dans une verrine, déposer un disque de biscuit cuillère, puncher avec le sirop café Colombie. Pocher la mousse mascarpone café Colombie sur le dessus et saupoudrer de poudre de cacao.

