



## FICHE RECETTE PRO DU CHEF POULPE

### LE TIRAMISU TRADITIONNEL

NOMBRE DE PORTIONS ( POUR 150G / PERSONNE)

INGREDIENTS	6	10	15	30	50	100
MASCARPONE	250	417	625	1250	2083	4167
CAFE	180	300	450	900	1500	3000
LIQUEUR / ALCOOL	20	33	50	100	167	333
JAUNE ŒUF	60	100	150	300	500	1000
BLANC ŒUF	90	150	225	450	750	1500
SUCRE SEMOULE	100	167	250	500	833	1667
BISCUIT CUILLER	200	333	500	1000	1667	3333
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>900</b>	<b>1500</b>	<b>2250</b>	<b>4500</b>	<b>7500</b>	<b>15000</b>

#### Préparation :

Préparer le mélange au mascarpone : Dans un récipient de grande taille, fouetter soigneusement les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne pâle et mousseux.

Incorporer ensuite le mascarpone et mélanger jusqu'à l'obtention d'une crème homogène et onctueuse.

Monter les blancs en neige : Dans un second récipient, monter les blancs d'œufs en neige ferme, en ajoutant une pincée de sel. Intégrer délicatement les blancs montés au mélange au mascarpone à l'aide d'une spatule, en veillant à préserver une texture légère et aérée.

Tremper les biscuits : Plonger brièvement les biscuits à la cuillère dans le café refroidi (et l'amaretto, le cas échéant), en prenant soin de ne pas les détremper. Disposer ensuite les biscuits en une couche uniforme au fond d'un plat ou dans des verrines individuelles.

Assembler le tiramisu : Recouvrir les biscuits imbibés d'une couche de crème au mascarpone. Alternier les couches de biscuits imbibés et de crème, en veillant à terminer par une couche de crème au mascarpone.

Réfrigérer : Placer la préparation au réfrigérateur pendant un minimum de 4 heures, idéalement toute une nuit, afin de permettre aux saveurs de se développer pleinement.

Saupoudrer de cacao : Juste avant de servir, saupoudrer généreusement le tiramisu de cacao en poudre non sucré.

#### ASTUCE DE CHEF POULPE

Détendez bien le mascarpone à la maryse avant d'incorporer les jaunes mais sans le fouetter pour éviter de le liquéfier.

Utilisez un café fort (type expresso) pour un goût plus intense et authentique.

Vous pouvez remplacer l'amaretto par du marsala ou du rhum, ou l'omettre pour une version sans alcool.