

Десерт Тирамису (Tiramisu) — настоящая Италия в классике

- Яйцо — 2 шт
- Сахар — 60 г
- Мука — 60 г
- Пудра сахарная

Отделите белки от желтков (2 шт). Разложите белки и желтки по двум стаканам. Добавьте в каждый по 30 граммов сахара. Взбейте массу в каждом стакане до белоснежной пены чистыми венчиками миксера. С белками получится меренга мягких пиков. А с желтками добейтесь пышной массы. Соедините массы силиконовой лопаткой. Делайте это аккуратно, чтобы не потерять объем. При этом старайтесь поднимать лопаткой массу снизу стакана, чтобы добиться большей однородности. Сверху просейте муку (60 г).



Снова плавно вмешайте её лопаткой. Переложите тесто в мешок, с насадкой 12-14 мм. Тесто должно быть потрясающе воздушным и хорошо держать форму. Отсадите из мешка два коржа диаметром 16 см. Я для этого использовал силиконовый коврик и кольца. Если у вас форма цельная, постелите на дно пергамент, он поможет отделить коржи от форм. По большому счёту, если всё взбить и смешать правильно, круги можно выпекать и без колец (вы увидите ниже, что они не изменили форму и тесто не поплыло). Но, если всё же не уверены в результате, используйте кольца. Выпекать такое тесто нужно сразу, если нет одинаковых колец, возьмите 16 и 18, например. Это будет менее страшно, чем ждать первый корж, и следом выпекать второй.

Мешком мы пользуемся для того, чтобы получить бисквиты одной толщины и при этом не тратить время на выравнивание теста, оно слишком воздушное и само не растекается.

Сверху посыпьте сахарной пудрой из сита. Благодаря этому верхняя корочка будет более хрустящей.

Можете подождать минуту и пройтись пудрой снова.

Выпекайте в духовке, разогретой до 180 градусов. Режим верх-низ. Выпекание займёт 15-18 минут. Ждите уверенного румянца. Готовые коржи сразу обрежьте кольцом (или нож и круглый шаблон) диаметром 14 см. Так мы избавимся от корочки по краям, десерт будет нежнее.

Посмотрите, эта нежность — сказка!

- Кофе — 125 + 200 г
- Пудра сахарная — 50 г
- Маскарпоне — 250 г
- Сливки 33% — 250 г
- Желтки — 4 шт
- Желатин листовой Ewald — 10 г
- Алкоголь — 25 г

Займемся самым кремом. Никто уже не сможет сказать, какой рецепт был первым, да и нужно ли... Неизменным остаётся одно — нежная сливочная текстура с насыщенно-

нежным вкусом. Обычно в крем идут яйца или желтки, всегда используется сыр Маскарпоне и, порой, добавляют другие ингредиенты.

Я решил использовать только желтки, Маскарпоне и сливки. Считаю, что это самое интересное и богатое сочетание.

Начём с приготовления кофейного сиропа. Для этого вам понадобится 125 граммов хорошего эспрессо. Если есть возможность сварить его самостоятельно, это будет потрясающе. Либо, сходите в кофейню и попросите 325 граммов эспрессо с собой. В любом случае, это будет лучше любого растворимого кофе.

Поставьте сотейник с кофе на плиту и вываривайте массу, чтобы та уменьшилась в объеме в 10 раз. Масса будет кипеть, не пугайтесь. Она должна ощутимо загустеть.

В этой време займёмся остальными составляющими крема. Выложите маскарпоне (250 г) в чашу и прогрейте его в микроволновой печи, чтоб тот стал немного мягче. Мы очень боимся его испортить, перегреть или сжечь. Поэтому используйте импульсы по 10 секунд. Двух раз будет достаточно. Жирные сливки (250 г) выложите в чашу и взбивайте миксером до мягких пиков. Отложите сливки в сторону. В третьей чаше соберите желтки (4 шт) и сахара (50 г). Сразу поставьте смесь на водяную баню. Взбивайте миксером на высокой скорости до белоснежной пены. Помните, чтоб горячая вода в кастрюле не должна касаться дна чаши, иначе желтки свернутся.

Мы же хотим, чтоб они прогрелись (пастеризация) и сахар растопился.

Масса получится пышной, увеличится в объеме и станет белой.

Если провести пальцем по лопатке, останется след. Листовой желатин (10 г) замочите в ледяной воде. Переложите желтки к маскарпоне и смешайте массы. Можно использовать венчик, но без фанатизма. Потом переложите взбитые сливки и снова смешайте массы, в этот раз лучше пользоваться лопаткой. Пропитайте коржи кофе (200 г) и алкоголем (о нём ниже). Здесь снова нужен эспрессо. Используйте кисточку. Переворачивайте коржи несколько раз и повторяйте пропитывание. Не обманывайтесь, хоть и кажется, чтоб коржи снаружи уже мокрые, часто внутри они остаются сухими. Для уверенности можете разломить корж пополам и проверить, пропитался ли он на всю толщину.

Посмотрите, что получилось из первой части кофе — густая масса. В ней много вкуса, но мало жидкости — то, что нам нужно.

В ещё горячий сироп добвьте отжатый желатин.

Разлейте кофе по поверхности крема. Смешайте венчиком. Подготовьте кольцо (16 см). Обтяните дно плёнкой. А борта проложите ацетатной плёнкой. Она поможет вынуть замороженный десерт из формы. Поставьте кольцо на доску. Вылейте половину крема. оложите первый корж. Будьте осторожны. Чтобы корж не нырнул в крем, нужно положить его максимально горизонтально. Если боитесь, подержите коржи в морозильной камере минут 10. Они станут жестче и не будут изгибаться в руках.

Налейте вторую половину крема и поставьте второй корж. Уберите в морозильную на 4-5 часов.

Когда десерт полностью замёрзнет, приготовим крем для верха. Этот шаг не обязательный, его можно легко пропустить или заменить на любимый ваш крем. Он нужен лишь для того, чтобы сделать тот декор, который вы видите сверху (волны).

Кофе снова уварите в 10 раз. Взбейте все ингредиенты миксером до однородности.

Для удобства поставьте десерт на какой-то подиум (широкая чашка или стакан). Отсадите крем любым декором так, чтобы тот немного выступал за границы верхней поверхности.

Я сделал волны. Вы могли сделать спираль по кругу или нарисовать цветочки, круглые куполы и тд. Возьмите плоскую небольшую спатулу (или нож). И аккуратно выровняйте декор. Вам нужно как бы пройти спатулой по кругу, чтоб границы декора стали ровными. Я держал спатулу немного под углом, поэтому кверху Тирамису сужается. Это ещё

больше добавляет динамики и «воздуха». Уже после этого снимите ацетатную плёнку. Сверху посыпьте десерт какао порошком через сито. Для того, чтобы припылить и бока, немного поднимайте десерт набок. Советую использовать алкализованное какао, его цвет достойно завершит всю идею с десертом. Вот, что у вас должно получиться. Обратите внимание, что сверху волны покрыты какао не полностью. С одной стороны я хотел получить неоднородный цвет, а с другой понимал, что если сыпать какао ещё, ещё скопится слишком много в основаниях волн и какао начнёт горчить и собираться на языке.йте десерту разморозиться в холодильнике (пару часов) и смело подавайте на стол.