

Tiramisu Café, Spéculoos & ganache montée Dulcey

écrit par Karim



La découverte d'un entremets fort intéressant et qui regorge de plaisir. L'infusion d'une crème liquide avec des graines de café subtilement dosé. Le juste équilibre entre la révélation du parfum sans le côté surdosage et agressif.

L'initiation au chocolat Dulcey que je n'avais utilisé en pâtisserie. Faut admettre que ce chocolat est une pure merveille en bouche. Une texture soyeuse comme celle du chocolat blanc et une odeur proche du caramel.

(Ajout du 05 avril) Pour ceux qui souhaitent le réaliser maison, rien de plus simple. Verser 200 g de chocolat blanc dans un récipient qui va au four. Mettre au four à 150°C pendant 10 minutes. Sortir le plat, mélanger, ajouter 1 cuillère d'huile neutre (pépins de raisins), mélanger. Remettre au four 10 minutes. Sortir le plat, mélanger et remettre une dernière fois au four pendant 10 minutes.

Surveiller la coloration.





Et pour finir, l'adoption du biscuit Speculos imbibé de café en substitution des classiques biscuits à la cuillère.

Vous assemblez le tout et vous obtenez le traditionnel dessert italien revisité sous forme d'un entremets.

Je l'ai découvert sur Instagram puis je suis allé voir le site de celui qui le propose « Les pâtisseries d'Aurélien ». Allez y faire un tour, y'a pleins de choses très intéressantes à dévorer des yeux et à commander.

A mon habitude, j'ai quelque peu modifié quelques étapes pour simplifier la réalisation. En revanche, j'ai utilisé tous les ingrédients de la recette.

La prochaine fois, je supprimerai la gélatine de la ganache montée Dulcey pour la remplacer par 50 g de mascarpone (autant rester dans le registre Italien jusqu'au bout). Je ferai cela pour deux raisons. La première est d'apporter une touche tendre et plus fondante en bouche. La seconde, uniquement pour ne pas utiliser

de gélatine qui je trouve à tendance à trop figer la crème et la rendre moins douce en bouche. Ce n'est, bien évidemment, que ma perception.

Une règle d'or : choisissez des ingrédients de qualité, surtout des œufs extra frais et un bon café bien serré. Côté ingrédients, rien d'exotique. Pour ceux qui ont l'habitude de cuisiner, vous avez tout sous la main. Quelques œufs, du mascarpone, de la crème fleurette 30% MG, du cacao, de la gélatine et du sucre.

Côté réalisation, il faut préparer la ganache montée Dulcey la veille ou le matin tôt. il faut compter au moins 8 heures au frais avant de l'utiliser. C'est très important, sinon vous n'obtiendrez jamais une ganache montée avec suffisamment de force (tenue). Le reste de la recette se prépare le lendemain ou juste après. La ganache montée Dulcey est posée au dernier moment et sert de décor (mais pas que ☐).

Pour ceux qui ne supporte pas d'utiliser de la gélatine, vous pouvez la remplacer par de l'agar-agar.

0,3 g d'agar-agar = 1 g de gélatine Bloom 160

A la différence de la gélatine qu'on incorpore dans une préparation chaude, il faut faire bouillir l'agar-agar 30 secondes au minimum pour obtenir la gélification en refroidissant. En règle général, on compte 2 g d'agar-agar pour 1/2 litre de liquide.

Il faut compter environ **1h20 heure de préparation** pour réaliser ce merveilleux tiramisu riche et exaltant.

Ne fuyez pas, de prime abord la recette laisse suggérer une préparation longue et fastidieuse, ce n'est vraiment pas le cas. J'ai simplement voulu vous donner un maximum d'informations. Si vous ne retenez que l'essentiel, la réalisation est plutôt rapide pour ceux qui aiment cuisiner.

La recette se déroule en 4 étapes :

- > La préparation de la ganache montée Dulcey café - 15 minutes
- > Le croustillant spéculos - 15 minutes
- > La mousse mascarpone - 35 minutes
- > Le montage (finition) - 15 minutes

Ustensiles nécessaires pour cette recette :

- 1 batteur électrique (ganache montée Dulcey)

- 1 robot pâtissier avec le fouet
- 1 petite casserole (pour le sirop à ajouter aux jaunes)
- Une maryse
- Du rhodoïd
- 1 poche à douille unie ou cannelée
- 1 grand cul de poule
- 1 cercle réglable sur 20cm par 5cm
- 1 petit plat (pour tremper les spéculos)
- 1 thermomètre culinaire (vous retrouverez sa fiche technique dans l'onglet « **Ustensiles** »)
- 1 balance de précision (vous retrouverez sa fiche technique dans l'onglet « **Ustensiles** »)

Liste des ingrédients :

Croustillant spéculos 175 g de spéculoos émiettés 60 g de beurre fondu 1 Espresso froid	Mousse mascarpone 5,5 g de gélatine 405 g de crème entière liquide froide 110 g de sucre semoule 45 g d'eau 66 g de jaunes d'œufs 275 g de mascarpone QS cacao en poudre non sucré	Ganache montée Dulcey café 20 g café en grains 260 g de crème liquide entière 100 g de chocolat Dulcey 1,4 g gélatine
Lors du montage : 120 g biscuits spéculoos 1 Espresso froid pour imbiber les biscuits spéculos		

Etapes de préparation :

Avant de commencer, lisez toutes les étapes au moins une fois et préparez tous vos ingrédients.

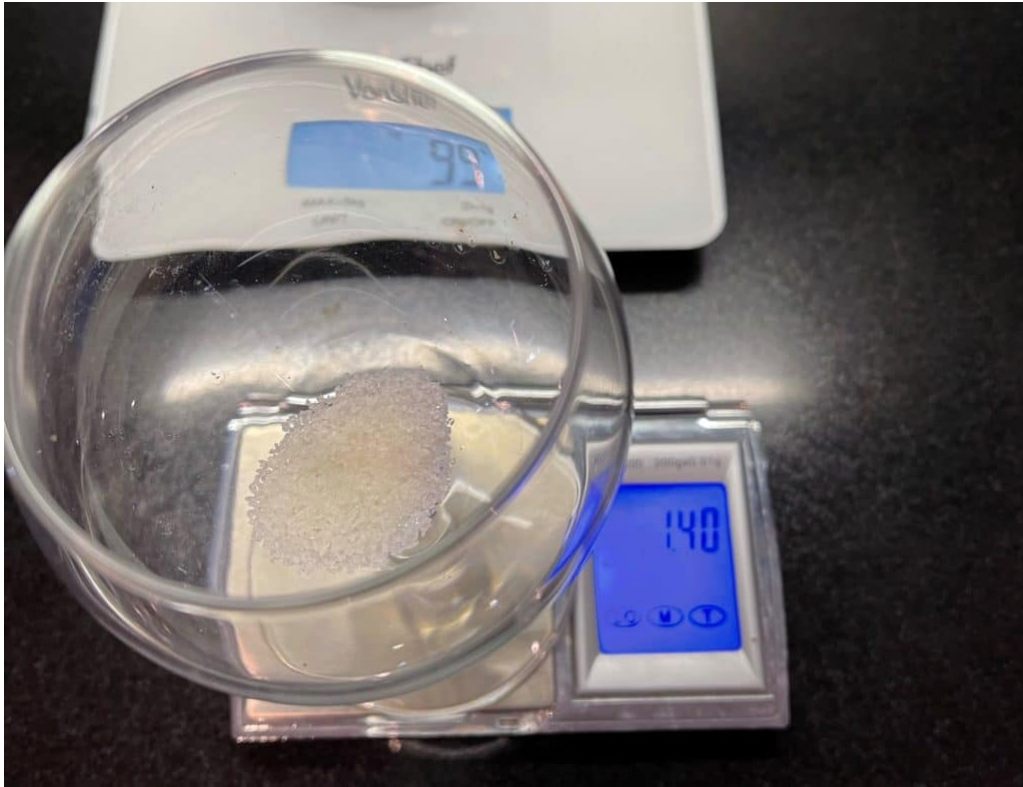
Préparation de la ganache montée Dulcey café

Hydrater **la gélatine**(1,4 g) dans de l'eau froide (7 g). Réserver pendant au moins **10 minutes**.

Le poids en eau doit toujours être égal à 5x le poids de la gélatine. personnellement, j'utilise la gélatine de poisson 150 BLOOM.

Si vous n'avez que de la 200 BLOOM, pas de panique, on ajuste le poids : $200 / 150 = 1,33$

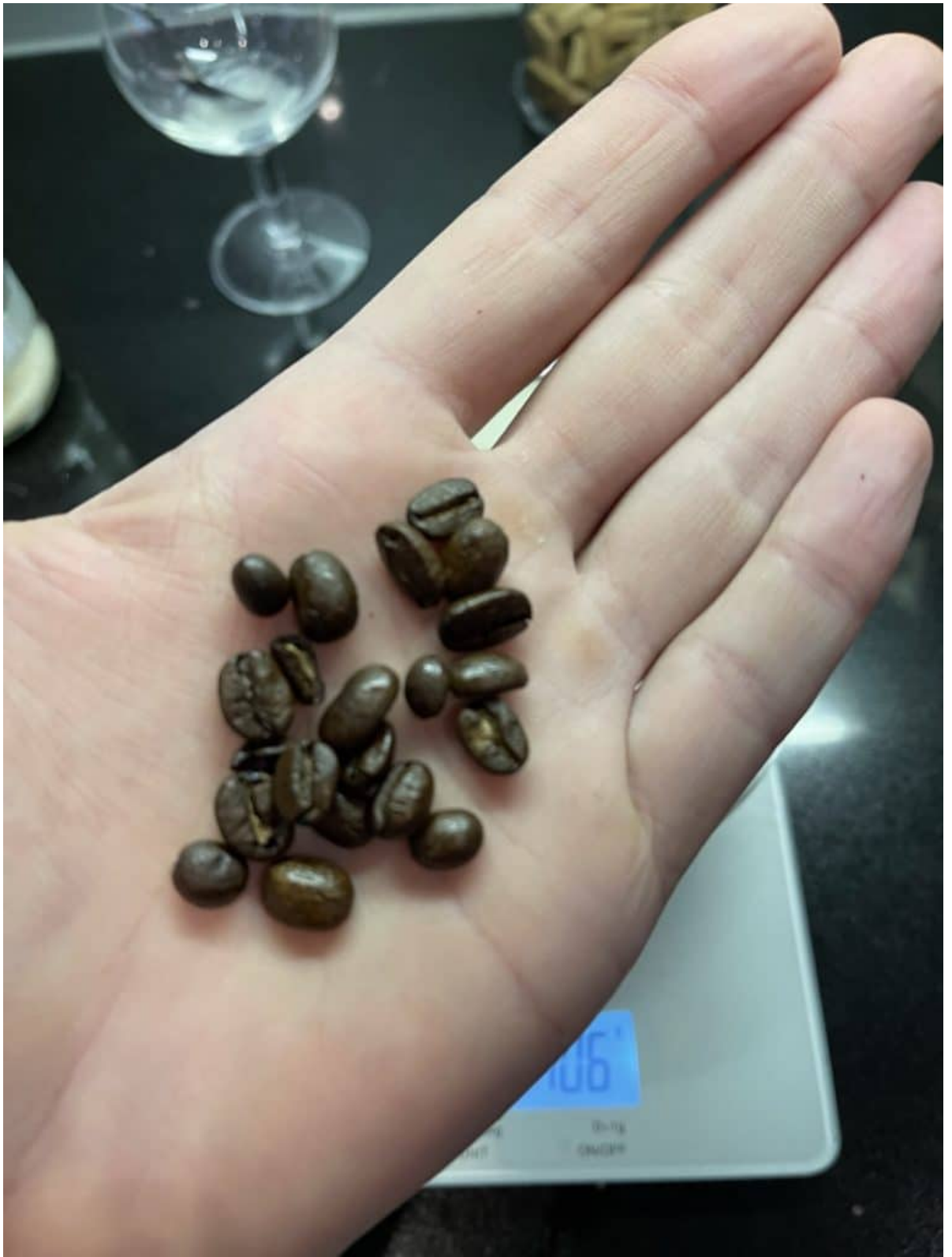
Vous divisez le 1,4 g / 1,33 g = **1 g en 200 BLOOM**

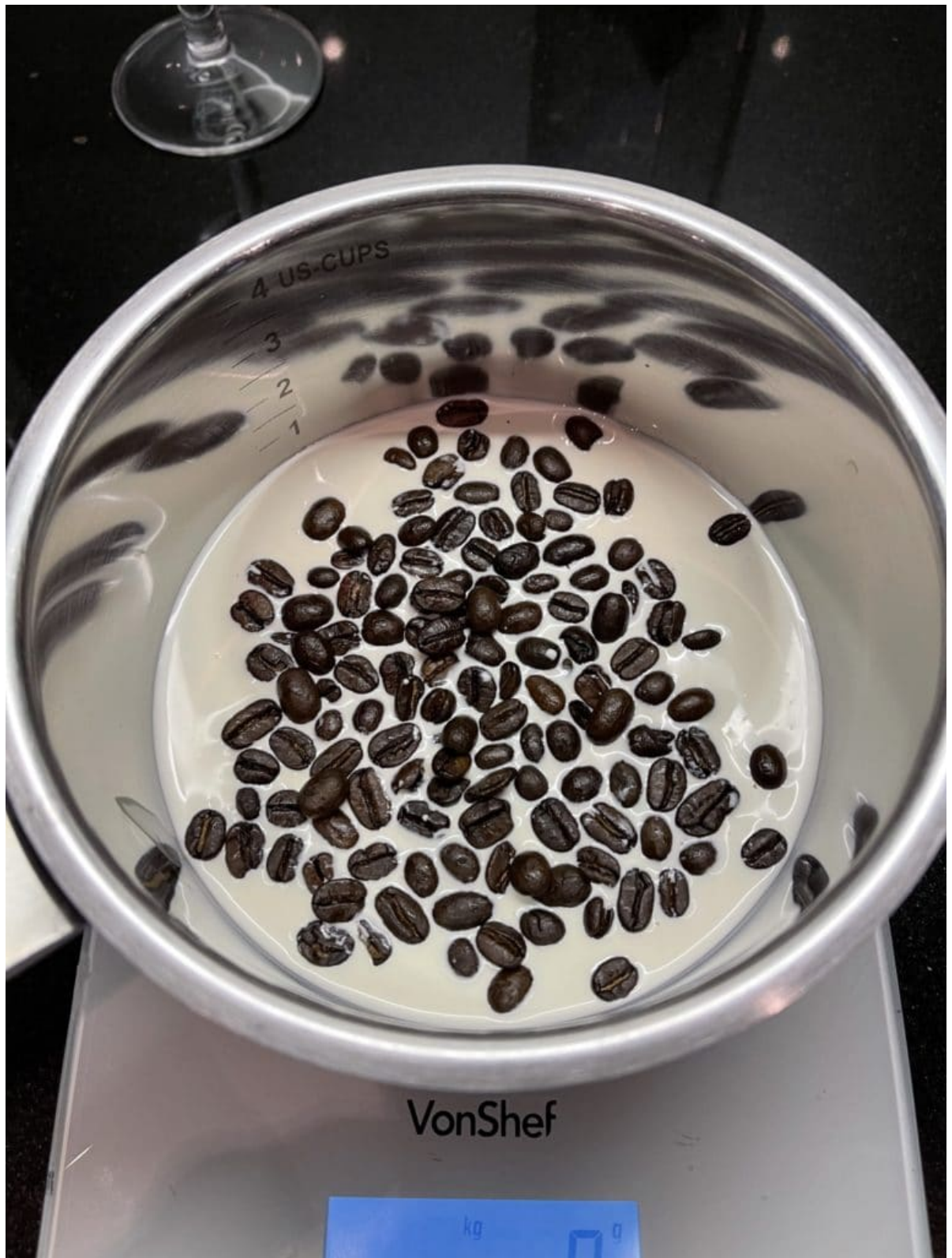


Verser **260 g de crème liquide** dans une petite casserole, ajoutez **les graines de café** (20 g).

Faire chauffer à feu doux sans faire bouillir (petite ébullition). Remuer de temps en temps.

Couvrir avec une assiette et laisser **infuser 30 minutes**.

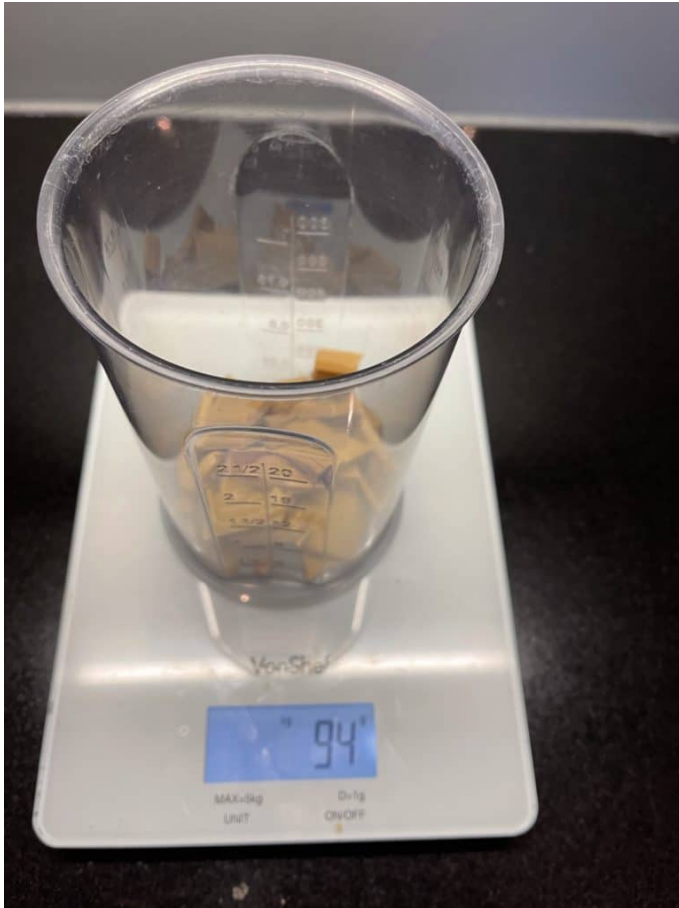






Dans le bol du mixeur plongeant, verser **les pistoles de chocolat Dulcey** (100 g).

Normalement c'est 94 g, j'ai volontairement mis 100 g. A mon humble avis, ce n'est pas bien important.



Après le temps de pause, retirer les graines de café. Chauffer de nouveau la crème légèrement puis retirer du feu. Ajouter **la gélatine** hydratée (essorée si utilisation de gélatine en feuille).

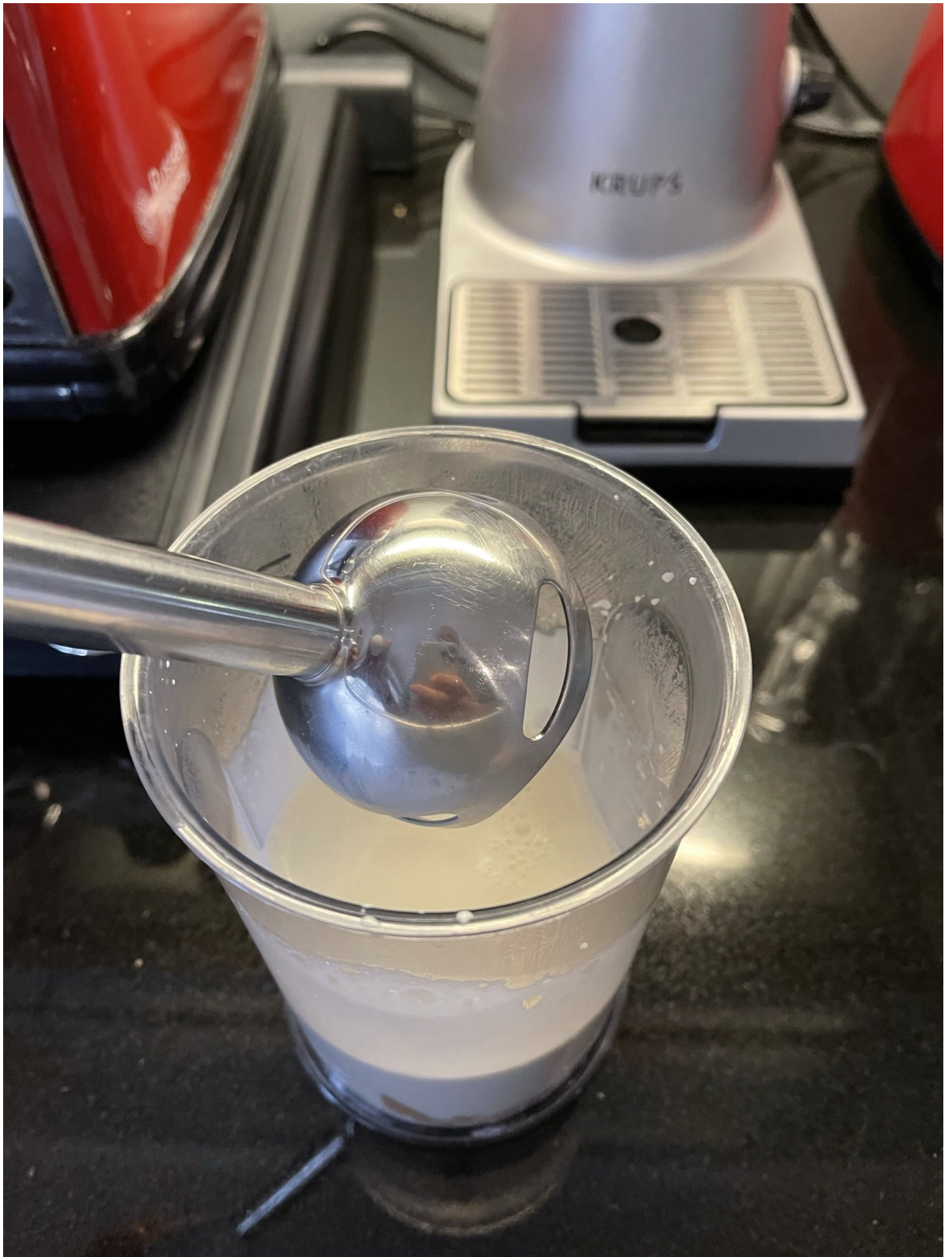
Verser la totalité de la **crème liquide infusée café** dans le bol du mixeur plongeant. Laisser fondre pendant **1 minute**.

Mixer avec le mixeur plongeant pendant **1 minute** maximum.

Maintenez le bol légèrement penché et le mixeur au fond du bol. Le but étant d'introduire le moins d'air possible et de limiter la mousse et les bulles d'air en surface.

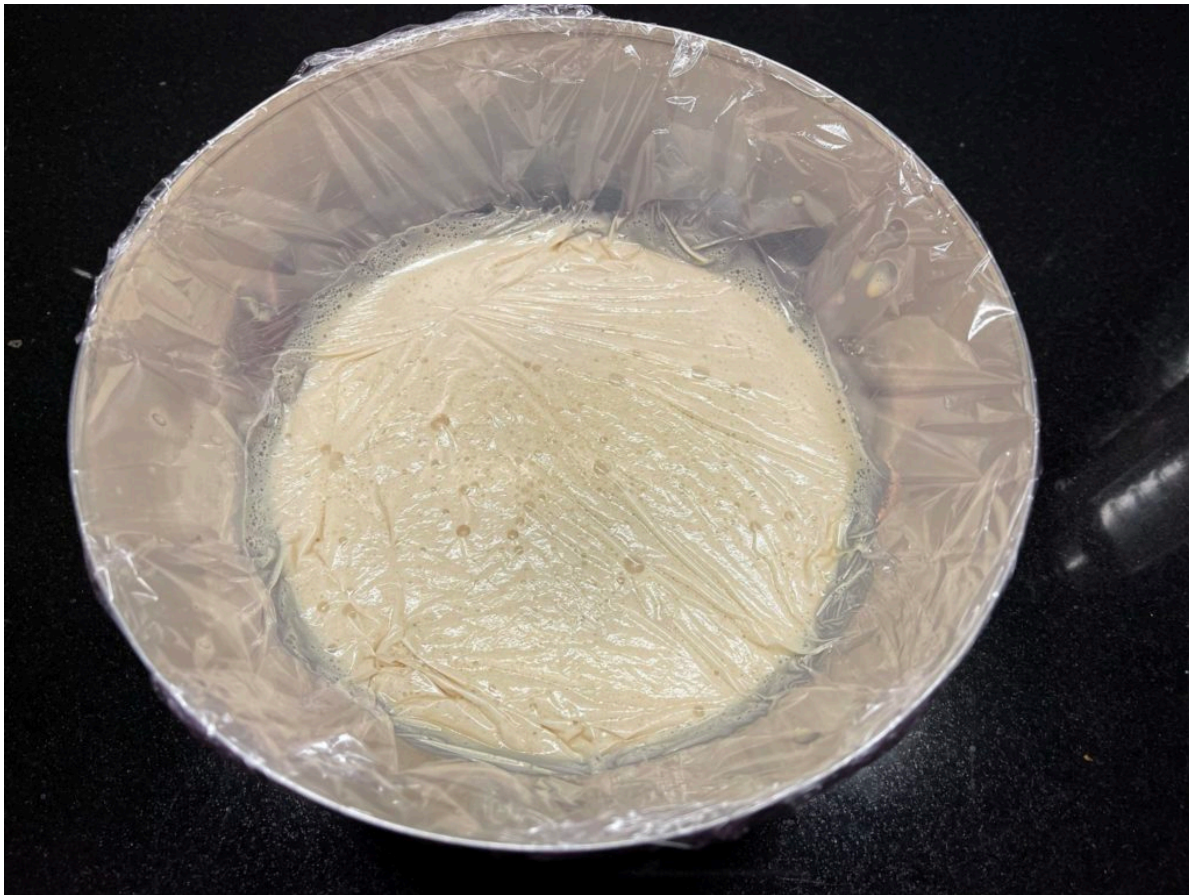








Transvaser la crème dans un petit bol pâtissier et filmer au contact. Laisser refroidir et mettre au frais au minimum 8 heures ou une nuit entière (c'est mieux !).



On reviendra plus tard (8 heures ou 24 heures) lors de la finition pour monter la chantilly Dulcey café et pocher la décoration.

Préparation du croustillant spéculos

Mixer **les spéculos** (175 g) puis verser **le beurre fondu chaud** (60 g).

Mélanger pour bien imbiber les spéculos émiettés.





Préparer le cercle réglable sur **20 cm** et chemiser de film rhodoïd (la première photo est reprise du tiramisu []).

Je vous recommande de démarrer tout de suite sur le support de présentation.
Verser les spéculos à l'intérieur puis étaler une couche bien régulière.
J'utilise un verre, c'est super pratique et rapide. Ensuite, je termine avec une cuillère pour les bords.







Préparer un Espresso puis imbiber légèrement (ou pas) le biscuit avec un pinceau culinaire.

Mettre au congélateur le temps de préparer la mousse.





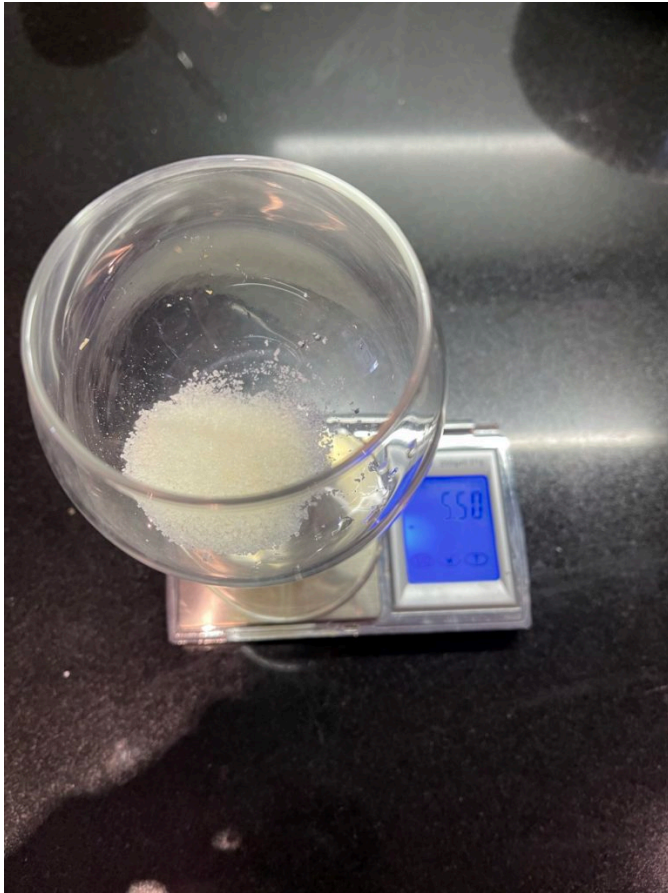


Préparation de la mousse mascarpone

Hydrater **la gélatine** (5,5 g) dans de l'eau froide. Réserver pendant au moins **10 minutes**. Il faut toujours mélanger la dose de gélatine indiquée dans la recette à **5 fois son poids en eau** (ici 27,5 g) et laissez reposer. J'utilise de la gélatine de poisson en 150 BLOOM.

Si vous n'avez que de la 200 BLOOM, pas de panique : $200 / 150 = 1,33$

Vous divisez le 5,5 g / 1,33 g = **4 g en 200 BLOOM**



Monter **la crème liquide** (405 g) en crème fouettée souple. Réserver au frais.





Verser **l'eau** (45 g) puis **le sucre** (110 g) et laisser le sucre s'imbiber correctement, environ **2 minutes**.

Une fois le sucre correctement imbibé, mettre la casserole sur feu moyen et laisser le sirop bouillir jusqu'à atteindre **115°C**.





Entre-temps, dans le bol du robot pâtissier, verser **les jaunes d'œufs** (66 g) et fouetter à pleine vitesse le temps de préparation du sirop.
(68 g pour moi □ avec 4 œufs. On est loin des œufs de la campagne).





Une fois le sirop prêt, diminuer la vitesse du robot et verser la gélatine puis le sirop, en filet, tout de suite après.

Augmenter la vitesse et fouetter jusqu'à refroidissement complet (environ 3 minutes). Poser vos mains sur les parois du bol, si la température vous paraît correcte, c'est suffisant.

je n'ai pas la photo avec le sirop versé, c'est trop périlleux. J'ai d'ailleurs fait

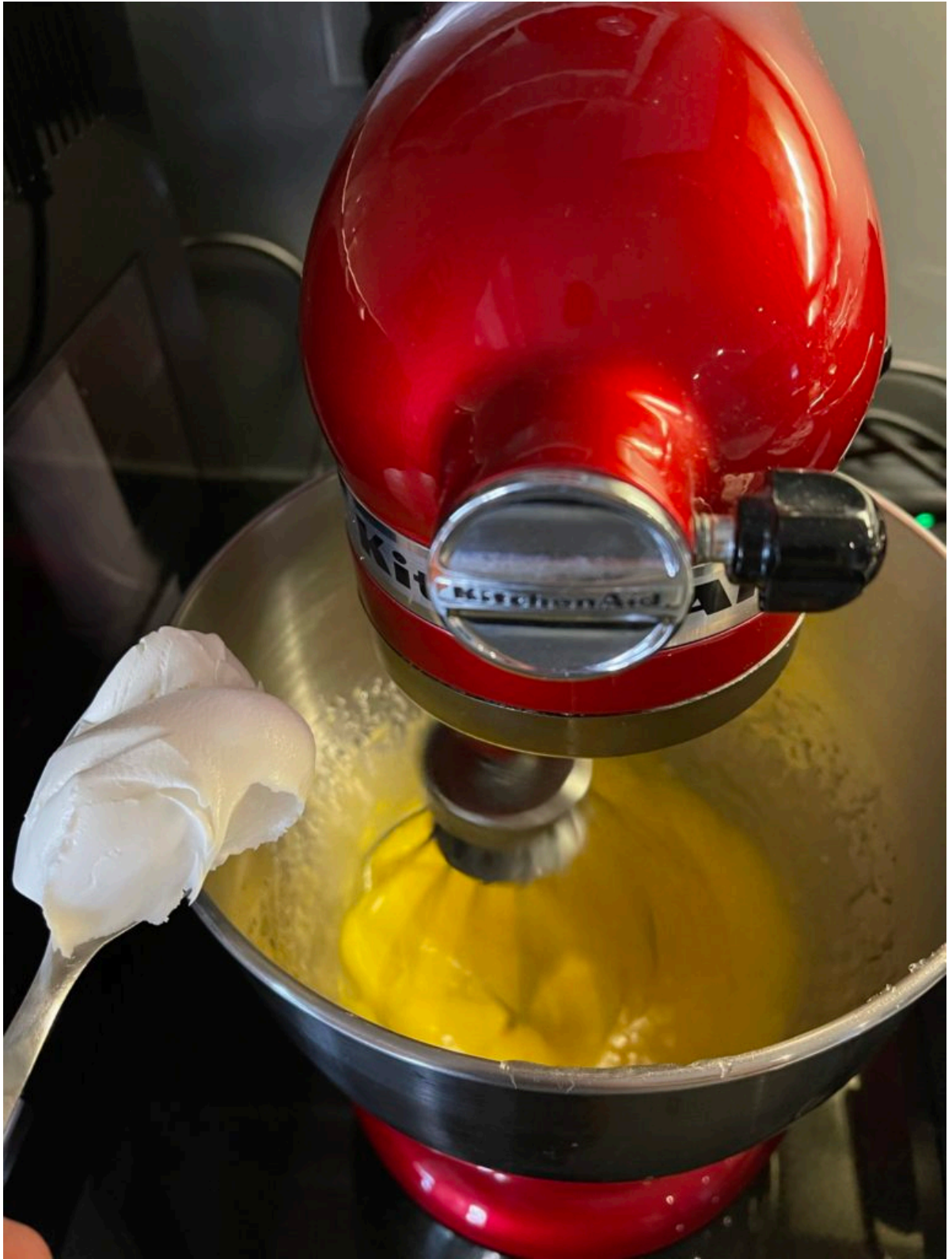
tomber mon smartphone et cassé la coque.



Diminuer la vitesse du robot puis ajouter, cuillère par cuillère, **le mascarpone** (275 g) et continuer de fouetter pendant environ **1 minute** à vitesse moyenne. Le mélange doit être volumineux, souple et aéré.

Je ne voulais pas jeter le reste de mascarpone, j'ai donc mis 300 g.







Sortir la crème fouettée du frigo et l'incorporer à la mousseline mascarpone.

La technique consiste, avec la maryse, à soulever la masse du centre vers le fond puis remonter avec un mouvement rotatif du poignet sans oublier de faire tourner le bol pâtissier au fur et à mesure.

Vous pouvez tout mettre en seule fois, ça marche très bien. Je déteste faire cela dans le bol du robot, je trouve qu'il manque cruellement de place. Je préfère

transvaser la mousse dans un grand bol pâtissier.





Préparer un Espresso et laisser-le refroidir [5 minutes](#).
Sortir le croustillant spéculos du congélateur.

Imbiber les spéculos (120 g du montage) soit directement trempé dans le café soit avec un pinceau culinaire. J'ai essayé les 2, ça ne change pas grand chose. Si les spéculos cassent, ce n'est pas trop grave, la mousse viendra cacher les imperfections.

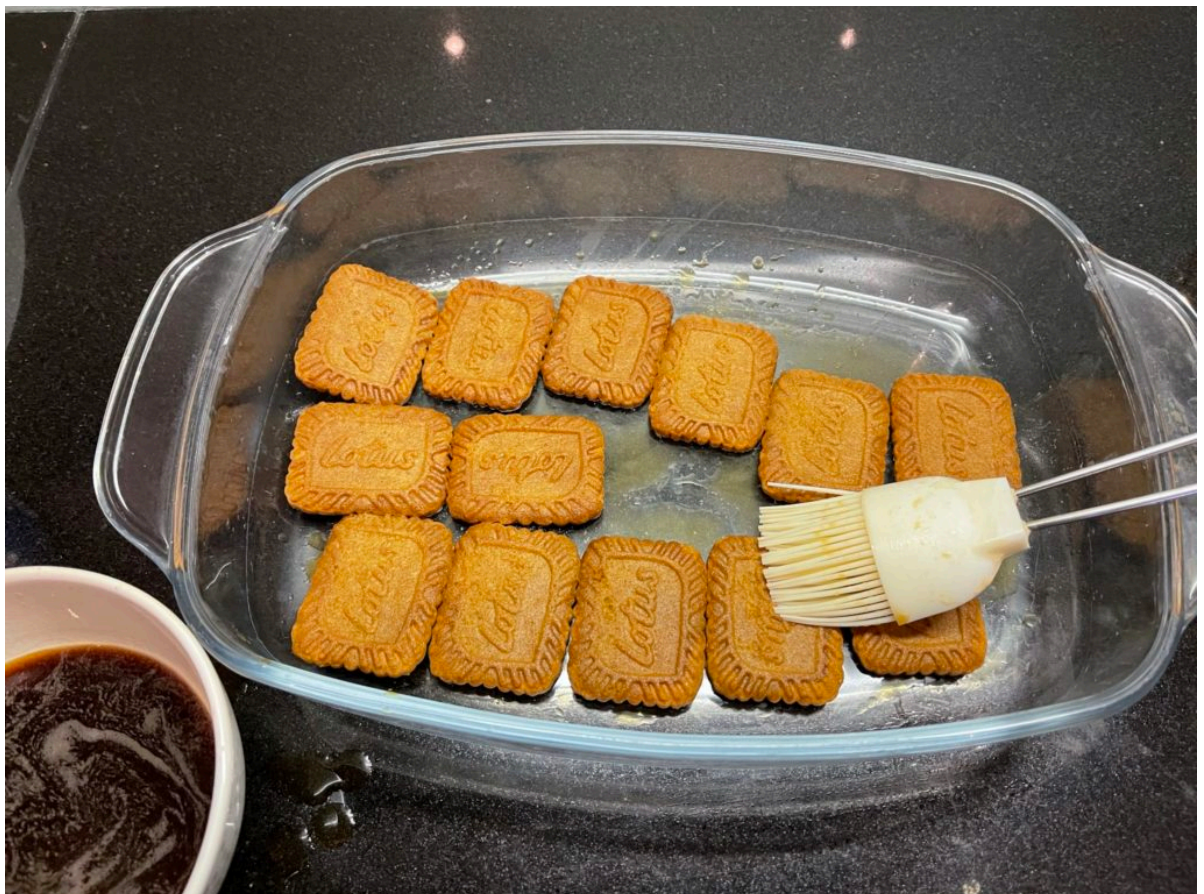
Verser la moitié de la mousse dans le cercle puis poser une couche de spéculos imbibé.

Recouvrir avec la mousse mascarpone restante.

Il est demandé d'utiliser une poche à douille, personnellement je trouve que ce n'est pas utile.

Astuce :

Saupoudrer légèrement de cacao la première couche de crème mascarpone avant de déposer les spéculos imbibés.. J'ai oublié de le faire. Si vos spéculos sont trop imbibés, la mousse sera protégée.









C'est fini, au congélateur toute une nuit. Si vous l'avez préparé le matin, laissez-le au moins 6 heures au congélateur.

Dans les deux cas, prévoyez au moins 4 heures de décongélation au frais.

Dernière étape : la finition

Sortir le tiramisu du congélateur. Saupoudrer de cacao en poudre non sucré.





Sortir **la crème Dulcey café** du frigo.

Avec un batteur électrique, monter la crème Dulcey café en chantilly. Environ 2 minutes.

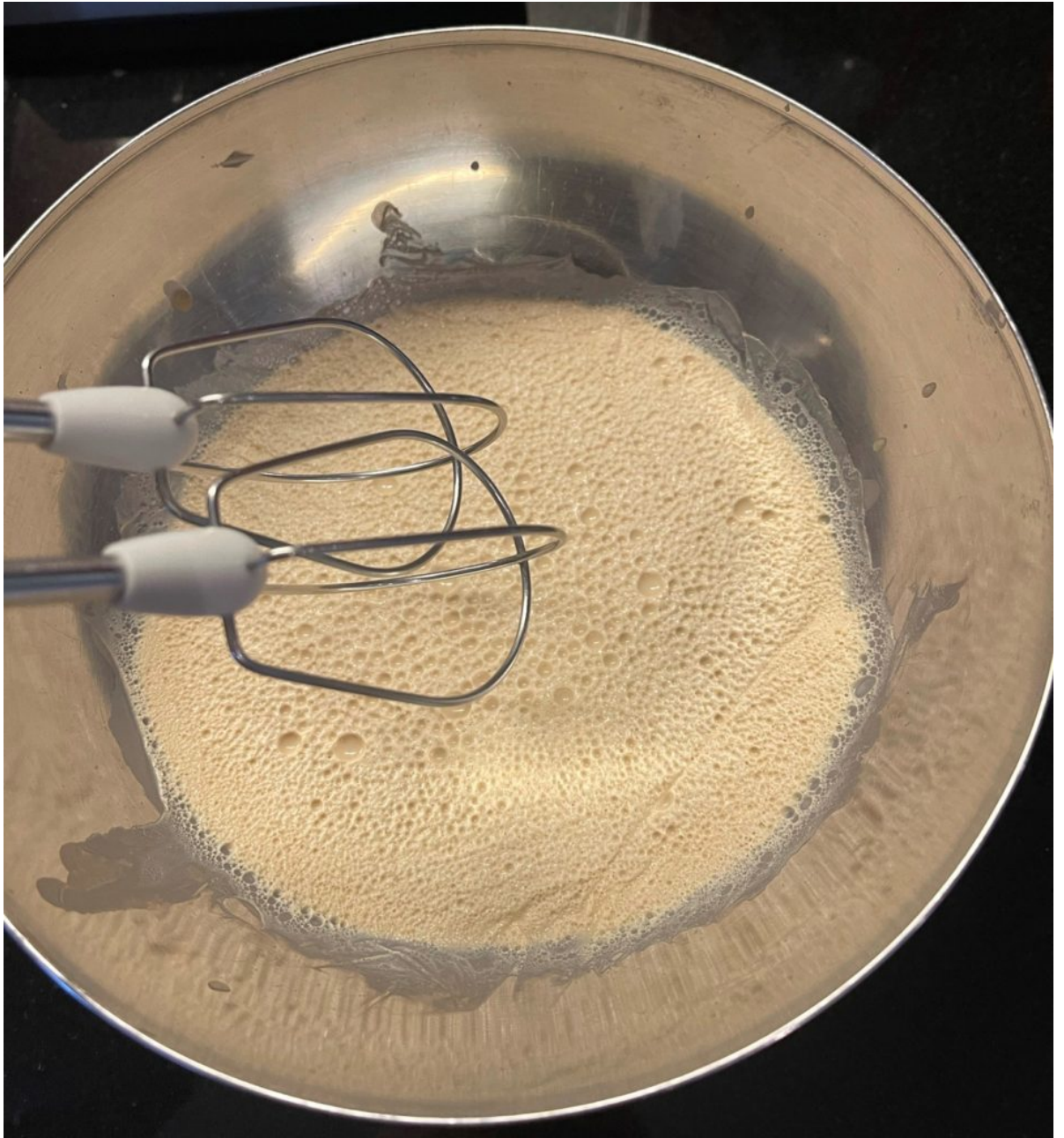
Pocher avec une grosse douille (16 pour moi) unie et/ou cannelée la crème chantilly Dulcey café.

J'ai choisit de le faire avec 2 décors.

Laisser décongeler 4 heures avant de servir. Vous pouvez retirer le cerclage. Personnellement, j'ai préféré le laisser jusqu'à la fin. Sinon, retirer le cerclage mais préserver le rhodoïd.

J'ai été agréablement surpris, lors de la dernière dégustation, de constater que le tiramisu était encore légèrement glacé. Quand les invités (famille) m'ont dit « il est encore glacé ! », je me suis dit « Ah zut ! ». mais finalement, tout le monde (moi également) a adoré. Du coup, je suis pressé de reproduire l'expérience cet été, ça va être encore meilleur.

Je l'ai sorti du congélateur à 12h00 et on l'a mangé à 16h30.









Informations utiles :

→ Si vous n'avez pas de chocolat Dulcey, utiliser du chocolat blanc. Vous pouvez,

si vous le souhaitez, le transformer en chocolat Dulcey; C'est très simple, il existe pleins de recette sur le Net.

→ Si vous ne disposez pas d'un robot pâtissier ou d'un batteur électrique, cela risque d'être beaucoup trop compliqué. Je vous suggère d'investir au minimum dans un batteur électrique.

→ Le temps de pose idéal est de 24 heures. Préparez le dessert la veille.

→ La décongélation se fait toujours au frais. Prévoyez au moins 4 heures. Vérifier avant de servir.

→ Les jaunes sont cuits, vous pouvez conserver le gâteau 48 heures sans aucun souci.

→ Vous pouvez remplacer le sirop au café par un lait chocolaté pour les personnes qui n'aiment pas le café.

→ Pour les personnes qui n'aiment pas le chocolat (et oui ça existe), ne mettez pas de cacao amer. c'est dommage mais faut bien faire plaisir à tout le monde.

→ Ne mettez pas trop de cacao, il risque de prendre le dessus sur le reste.

→ J'utilise toujours de la gélatine de poisson en 150 BLOOM, ajustez le poids en fonction de la vôtre. Si vous utilisez des feuilles, le poids est de 2 g/feuille.

→ Si vous n'êtes pas un adepte de la gélatine, vous pouvez remplacer la gélatine utiliser pour la ganache montée Dulcey café par 50 g de mascarpone lors du montage final.

→ La gélatine et certaines de mes épices, je les achète chez <http://www.meszepices.com/>

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir ...