



## L'ÉCOLE GOURMET

# TIRAMISU DULCEY

Pour 8 à 10 desserts

### Biscuit Cuillère

90 g Blancs d'œufs  
55 g Sucre semoule  
30 g Féculé  
35 g Jaunes d'œufs  
30 g Farine  
12 g Poudre d'amandes

Monter les blancs en ajoutant le sucre peu à peu. Pendant ce temps, tamiser les poudres, féculé, farine et poudre d'amande. Incorporer à la spatule les jaunes dans les blancs, puis ajouter les poudres.

Dresser le biscuit à l'aide d'une poche munie d'une douille lisse n°10.

Pour obtenir un joli perlage, sucrer deux fois à 5 minutes d'intervalle et mettre au four à 200°C durant 5 à 8 min.

### Sirop Imbibage Café

110 g Café Espresso  
15 g Sucre semoule

Réaliser un sirop avec le café et le sucre puis réserver.

### Sablé pressé Dulcey

125 g Eclat de crêpes  
dentelles  
75 g **DULCEY 32%**

Mélanger les ingrédients et dresser à la forme voulue.  
Réserver au frais.

### Gelée Amaretto

85 g Eau  
25 g Sucre semoule  
2 g Gélatine  
35 g Amaretto

Porter à ébullition l'eau et le sucre.  
Ajouter la gélatine préalablement réhydratée puis l'Amaretto.  
Laisser gélifier au réfrigérateur.



## L'ÉCOLE GOURMET

### Crèmeux café DULCEY 32%

225 g Lait entier  
45 g Café grains

Sur feu moyen chauffer le lait à frémissement et verser les grains de café, puis couvrir d'un film afin de laisser infuser 15 minutes. Filtrer pour récupérer le lait infusé au café puis faire chauffer.

45 g Jaune d'œufs  
15 g Sucre semoule

A l'aide d'un fouet, mélanger sans monter les jaunes d'œufs et le sucre. Sur ce mélange verser, en remuant toujours, le lait infusé chaud. Reverser le tout dans la casserole sur feu doux. Remuer doucement jusqu'à une cuisson « à la nappe » de la crème, qui doit épaissir légèrement. Vérifier à l'aide du thermomètre une température de 82 °C.

185 g **DULCEY 32%**  
2 g Gélatine feuille

A ce moment retirer la casserole du feu et filtrer la crème anglaise café. Ajouter la gélatine préalablement ramollie à l'eau froide et essorée.

Verser en trois fois sur le chocolat fondu afin d'obtenir une texture lisse, brillante et élastique. Mixer quelques instants pour parfaire l'émulsion et bien lisser le crèmeux. Filmer au contact et réserver au réfrigérateur.

### Ganache montée Opalys mascarpone

95 g Lait entier UHT  
20 g Miel acacia  
80 g **CHOCOLAT OPALYS 33%**  
85 g Crème UHT 35%  
180 g Mascarpone  
½ Gousse de vanille

Chauffer le lait, le miel et la vanille.  
Verser progressivement le mélange chaud sur le chocolat OPALYS fondu.  
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.  
Ajouter la deuxième quantité de crème liquide froide et le mascarpone.  
Mixer de nouveau.  
Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser idéalement 12 h.  
Foissonner afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour travailler à la poche.