***\*\*\* TIRAMISU CAFÉ MARRON D’APRÈS CYRIL LIGNAC \*\*\****

*Niveau de difficulté : Moyen*

*Temps de cuisson : 20 minutes*

*Temps de préparation : 1H00*

*Temps de repos : 1H00*

***Ingrédients pour 6 personnes :***

***Pour le biscuit à la cuillère :***

*100 g de Jaunes d’œufs*

*160 g de Sucre*

*160 g de Farine*

*40 g de Fécule de Pomme de Terre*

*160 g de Blancs d’œufs*

***Pour la ganache montée au café :***

*84 g de Chocolat Dulcey (voir conseil)*

*380 g de Crème liquide*

*20 g de Café serré*

*3 g de Gélatine en poudre*

*20 g d’Eau pour la gélatine*

*1 g de Sel fin*

***Pour la crème de Marron :***

*100 g de Crème de Marron*

*1 Gousse de Vanille*

***Pour la crème Mascarpone :***

*115 g de Sucre*

*30 g d’Eau*

*80 g de Jaunes d’œufs*

*6 g de Gélatine en poudre*

*38 g d’Eau pour la Gélatine*

*265 g de Mascarpone*

*265 g de Crème liquide entière*

***Pour la finition :***

*150 g de Chocolat blanc pâtissier*

*50 g de Poudre de Cacao*

***Matériel :***

*1 Cercle à pâtisserie de 20 cm de diamètre*

*1 Cercle à pâtisserie de 13 cm de diamètre*

*1 Pinceau*

*2 Poches à douille avec douille lisse*

*1 Batteur électrique*

*Papier sulfurisé ou tapis de cuisson en silicone*

*1 Plaque de cuisson à pâtisserie (Voir conseil)*

*1 Thermomètre à pâtisserie*

***Préparation :***

***Préparation du biscuit à la cuillère :***

*Préchauffez votre four à 220°.*

*À l’aide du batteur, montez les jaunes d’œufs avec la moitié du sucre jusqu’à l’obtention d’un ruban presque blanc.*

*Tamisez la farine et la fécule puis ajoutez-les au mélange précédent.*

*Montez les blancs en neige en incorporant en 2 fois le reste de sucre.*

*Incorporez délicatement à la Maryse les blancs en neige en trois fois dans le mélange œufs/farine.*

*Déposez un papier sulfurisé ou un tapis de cuisson silicone sur la plaque de cuisson puis étalez la pâte, lissez et enfournez pour 15 minutes.*

*À la sortie du four, ôtez le biscuit de la plaque et laissez-le refroidir sur une grille.*

*Détaillez-le avec un disque de 20 cm et un de 13 cm de diamètre.*

*Dans les chutes du biscuit, détaillez des cubes de 1 cm de côté.*

***Préparation de la ganache montée au café :***

*Faites tremper la gélatine dans l’eau froide.*

*Cassez en morceaux le chocolat Dulcey et faites-le fondre au bain-marie.*

*Dans une casserole, faites bouillir 190 g de crème liquide avec le sel et le café serré.*

*Versez cette crème chaude sur le chocolat fondu en 3 fois en remuant constamment. (Voir conseil) puis ajoutez les 190 g de crème froide restant.*

*Ajoutez la gélatine.*

*Montez la ganache au batteur, couvrez au contact avec un film étirable et réservez au frais pendant 15 minutes le temps qu’elle fige.*

*Garnissez une des poches à douille avec cette crème et réservez.*

***Préparation de la crème de marron :***

*Fendez en deux la gousse de vanille et récupérez les graines.*

*Mélangez la crème de marron avec les graines de vanille et réservez à température ambiante.*

***Préparation de la crème mascarpone :***

*Faites tremper la gélatine avec les 38 g d’eau.*

*Dans une casserole, mettez le sucre et les 30 g d’eau, portez à 121°.*

*Pendant ce temps, montez les jaunes d’œufs au fouet électrique en lui ajoutant petit à petit la gélatine fondue.*

*Versez le sucre cuit sur les jaunes d’œufs tout en continuant de battre au fouet électrique ; Laissez montez la préparation.*

*Dans un saladier, travaillez le mascarpone afin d’obtenir une texture crémeuse.*

*Incorporez le la préparation aux jaunes d’œufs au mascarpone.*

*Battez la crème liquide au fouet électrique jusqu’à l’obtention d’une crème fouettée légère puis incorporez-la très délicatement à l’aide d’une Maryse à la précédente préparation.*

*Garnissez la deuxième poche à douille de cette crème et réservez au frais.*

***Montage :***

*Faites fondre au bain-marie le chocolat blanc.*

*Chablonnez à l’aide du pinceau les deux biscuits avec une fine couche de chocolat blanc fondu. (Voir conseil).*

*Déposez le plus grand des disques de biscuits sur un plat de service, coté chablonné vers le haut.*

*Étalez la crème de marron au centre sur un diamètre 13 cm.*

*Déposez le deuxième disque de 13 cm dessus.*

*Sur le pourtour du gâteau, déposer à l’aide de la poche à douille des boules de ganache au café.*

*Pochez ensuite au centre la crème mascarpone sur le petit disque de 13 cm.*

*Roulez les cubes de biscuits cuillères réservés dans la poudre de cacao et parsemez en le tiramisu.*

*Servez frais mais pas froid !*

***Conseil :***

*Le chocolat* ***Dulcey*** *est un chocolat blanc caramélisé aux notes biscuitées créé par Frédéric Bau, on le nomme également chocolat blond car il n’est ni tout à fait blanc et n’a rien à voir avec le chocolat au lait. À essayer absolument même s’il est un peu onéreux.*

*Vous pourrez le trouver sur internet chez Valrhona.*

*Les* ***plaques de cuisson*** *à pâtisserie sont des incontournables quand on se lance dans la pâtisserie. Il en existe de différentes tailles et en différents matériaux.*

*Vous avez également le choix entre celles à rebords et celles sans que l’on appelle à bords pincés.*

*Il existe également des plaques trouées, elles sont très pratiques pour une bonne répartition de la chaleur lors de la cuisson de biscuits.*

*À vous de choisir celle qui correspondra le mieux à vos besoins.*

*Lorsque vous ajoutez la crème chaude dans le chocolat fondu afin de réaliser votre* ***ganache,*** *incorporez toujours en 2 ou 3 fois en tournant au centre du saladier.*

***Chablonner*** *consiste à passer au pinceau une couche de chocolat sur un biscuit afin de l’imperméabiliser et d’éviter qu’il soit détrempé par la garniture qu’on va déposer dessus.*

*Enfin, meilleur sera votre café, meilleur sera votre ganache.*

***Côté forme :***

*Afin que le café reste une boisson bienfaisante évitez de consommer plus de 4 tasses par jour car il devient vite toxique et la caféine qu’il contient favorise rapidement la dépendance…*

*Le café est un stimulant qui* ***augmente la fréquence cardiaque, la pression artérielle, la résistance vasculaire. Il favorise également les sécrétions gastriques*** *qui facilitent la digestion.*