

TIRAMISU  
CARMEL VANILLE



POUR UN MOULE CARRÉ DE 20 CM / POUR 8 PARTS

## FINITIONS

### CRÈME MASCARPONE À LA VANILLE

Mascarpone .....	375 g
Café .....	225 g
Biscuit cuillère .....	225 g
Sucre .....	75 g
Œufs .....	4
Poudre de cacao VALRHONA .....	2 cuillères à soupe
Extrait de Vanille Bourbon Bio NOROHY .....	20 g

Faire couler 0,25L de café serré afin d'obtenir la quantité nécessaire, et réserver dans une assiette creuse jusqu'à utilisation lors des finitions.

Séparer les blancs des jaunes.

Mélanger les jaunes avec 35 g de sucre, jusqu'à l'obtention d'un appareil crémeux. Ajouter alors le mascarpone, petit à petit, en continuant de battre délicatement. Verser l'extrait de vanille et bien mélanger.

Battre les blancs en neige, avec le reste de sucre, petit à petit.

Ajouter les blancs au mélange mascarpone, en mélangeant à l'aide d'une maryse sans casser les blancs, pour obtenir un appareil homogène et aérien. Laisser cristalliser au réfrigérateur.

### CARAMEL ONCTUEUX VANILLE

Crème UHT 30% .....	200 g
Lait .....	50 g
Glucose .....	160 g
Fleur de sel .....	1 g
Sucre .....	100 g
Beurre .....	70 g
Extrait de Vanille Bourbon Bio NOROHY .....	15 g

Faire chauffer la crème, le lait, 50 g de glucose, l'extrait de vanille et la fleur de sel.

Réaliser un caramel avec le sucre et les 30 g de glucose, puis déglacer avec la crème chaude. Laisser cuire quelques minutes en mélangeant bien.

Ajouter le beurre une fois le mélange tiédi.

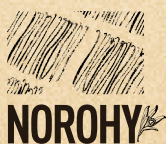
Mixer et laisser refroidir.

Verser le café dans un saladier, et imbiber rapidement les biscuits cuillères sans qu'ils n'absorbent trop le café.


Procéder au montage en commençant par une fine couche de crème mascarpone à la vanille. Ajouter une couche de biscuits imbibés, puis une nouvelle couche de crème mascarpone. Pocher le caramel à la vanille par dessus, ajouter une nouvelle couche de biscuits cuillères puis terminer par une couche de crème mascarpone vanille. Et saupoudrer de poudre de cacao.



Cette recette vous est offerte par :



Recette originale et crédit photographique :  
Agence **cru**.

  @norohyvanille  
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites  
hors usage privé.