Tiramisu, mascarpone & Cie

Télécharger Lire En Ligne

Click here if your download doesn"t start automatically

Tiramisu, mascarpone & Cie

Corinne Jausserand

Tiramisu, mascarpone & Cie Corinne Jausserand

Télécharger Tiramisu, mascarpone & Cie ...pdf

Lire en ligne Tiramisu, mascarpone & Cie ...pdf

Téléchargez et lisez en ligne Tiramisu, mascarpone & Cie Corinne Jausserand

---

64 pages
Extrait
Le tiramisu est d'origine italienne. Son nom est à lui seul un appel à la gourmandise, puisqu'il signifie : «emmène-moi au ciel !» Il est vrai, que du point de vue gustatif, ce dessert tient ses promesses et vous en mettra plein les papilles !

Tiramisu : le vrai

PRÉPARATION : 25 MIN
RÉFRIGÉRATION : 12 H

POUR 6 PERSONNES

> 4 oeufs entiers et 2 jaunes
> 100 g de sucre en poudre
> 3 cuill. à soupe de marsala
> 500 g de mascarpone
> 25 cl de café fort refroidi
> 30 biscuits à la cuillère
> 4 cuill. à soupe de cacao amer en poudre

Séparez les blancs d'oeufs des jaunes. Dans un bol, fouettez les 6 jaunes avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse Ajoutez 1 cuillerée à soupe de marsala, puis incorporez petit à petit le mascarpone, et continuez de fouetter jusqu'à obtenir une consistance homogène.

Montez les 4 blancs d'oeufs en neige et incorporez-les-délicatement à la préparation au mascarpone à l'aide d'une spatule.

Versez le café dans une assiette creuse ainsi que le reste de marsala. Trempez rapidement les biscuits à la cuillère un" à un dans le café. Disposez-les dans le fond d'un plat creux ou de verrines. Recouvrez les biscuits avec la moitié de la préparation à base de mascarpone. Versez le cacao dans une petite passoire et saupoudrez-en le tiramisu. Disposez une nouvelle couche de biscuits et terminez avec le reste de la préparation au mascarpone. Laissez reposer au réfrigérateur environ 12 heures.

Juste avant de servir, saupoudrez le tiramisu du reste de cacao.

Conseil : Idéalement, préparez le tiramisu la veille.

Variante : Remplacez le marsala par de l'amaretto ou du rhum. Présentation de l'éditeur
30 recettes de tiramisus et de délicieux desserts mousseux composés de mascarpone ! Tiramisu classique, ou sa fameuse variante aux fruits rouges, tiramisu façon tarte au citron, au chocolat, façon crumble ou verrine de mangue et mousse au mascarpone… et même des tiramisus salés ! Le livre des amoureux des tiramisus.
Biographie de l'auteur
est née dans le sud-ouest de la France, belle région réputée pour sa gastronomie. Dès son plus jeune âge, elle a éprouvé un vif intérêt pour la cuisine. Sa mère, artiste peintre, cuisinait à merveille. Petite, Corinne se hissait sur la pointe des pieds pour voir ce qui mijotait dans les casseroles et passait ses mercredis à faire des gâteaux. Mais elle était loin de se douter que de cette passion précoce naîtrait une vocation.

Corinne est styliste culinaire depuis maintenant quinze ans, et pourtant, elle est toujours aussi passionnée, toujours émerveillée devants les étals du marché ou devant une assiette joliment présentée d'où s'échappent de délicieux arômes !

Download and Read Online Tiramisu, mascarpone & Cie Corinne Jausserand #50ZQFSWM2O8

Lire Tiramisu, mascarpone & Cie par Corinne Jausserand pour ebook en ligneTiramisu, mascarpone & Cie par Corinne Jausserand Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Tiramisu, mascarpone & Cie par Corinne Jausserand à lire en ligne.Online Tiramisu, mascarpone & Cie par Corinne Jausserand ebook Téléchargement PDFTiramisu, mascarpone & Cie par Corinne Jausserand DocTiramisu, mascarpone & Cie par Corinne Jausserand MobipocketTiramisu, mascarpone & Cie par Corinne Jausserand EPub

50ZQFSWM2O850ZQFSWM2O850ZQFSWM2O8