



TECHNOLOGIE
MULTICUISSON



PROFITEROLES TIRAMISU,
SAUCE CHOCOLAT, CAFÉ LAVAZZA



6 personnes



45 min



4h

PROFITEROLES TIRAMISU, SAUCE CHOCOLAT, CAFÉ LAVAZZA

Ingrédients :

Choux

62 g d'eau
62 g de lait entier
55 g de beurre
3 g de sel fin
2 cuillères à café de sucre
77 g de farine
120 g d'œufs (2 gros œufs)

Pour badigeonner les profiteroles

1 jaune d'œuf
Eau à volonté

Crème mascarpone tiramisu

2 œufs entiers
100 g de sucre semoule
500 g de mascarpone
30 g d'amaretto ou de liqueur de café (facultatif)
30 g de café fraîchement coulé (légèrement sucré)
Cacao amer en poudre

Sauce au chocolat

200 g d'eau
450 g de chocolat noir
80 g de crème épaisse
150 g de sucre
1 pincée de sel
100 g de café en grain Lavazza

Préparation :

Pour préparer la pâte à choux, verser d'abord l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre coupé en dés dans une casserole puis porter à ébullition. Ajouter ensuite, la farine en une seule fois et remuer avec une spatule ou une louche en bois.

Ne pas s'inquiéter des grumeaux et remuer rapidement, puis faire cuire le roux jusqu'à ce qu'une patine blanche se forme au fond de la casserole, cela prendra au moins 2 ou 3 minutes.

Transférer la pâte obtenue dans un bol, et ajouter un œuf à la fois en remuant constamment à l'aide d'une spatule.

Si la pâte semble séparée au début, continuer simplement à remuer. Ce n'est que lorsqu'il est complètement absorbé qu'il faut ajouter l'œuf suivant. Continuer à remuer pour obtenir une pâte lisse et homogène.

La transvaser ensuite dans une poche à douille munie d'un embout lisse de 12-13 mm. À ce stade, prendre un moule et le tapisser de papier sulfurisé ; pour faire adhérer le papier, disposer un peu de pâte dans les coins et au centre. Presser délicatement des boules de pâte de la taille d'une noix, en les espaçant. À l'aide d'une cuillère légèrement humide, appuyer légèrement sur la surface des boules pour aplatir le dessus de chacune d'elles.



Les recettes ont été réalisées en partenariat avec le Chef Denny Imbroisi

suite >



6 personnes



45 min



4h

PROFITEROLES TIRAMISU, SAUCE CHOCOLAT, CAFÉ LAVAZZA

Ingrédients :

Choux

62 g d'eau
62 g de lait entier
55 g de beurre
3 g de sel fin
2 cuillères à café de sucre
77 g de farine
120 g d'œufs (2 gros œufs)

Pour badigeonner les profiteroles

1 jaune d'œuf
Eau à volonté

Crème mascarpone tiramisu

2 œufs entiers
100 g de sucre semoule
500 g de mascarpone
30 g d'amaretto ou de liqueur de café (facultatif)
30 g de café fraîchement coulé (légèrement sucré)
Cacao amer en poudre

Sauce au chocolat

200 g d'eau
450g de chocolat noir
80 g de crème épaisse
150 g de sucre
1 pincée de sel
100 g de café en grain Lavazza

Préparation :

Battre ensuite le jaune d'œuf dans un bol avec un peu d'eau et l'utiliser pour badigeonner la surface de la pâte à choux ; cela lui donnera une couleur uniforme.

Programmer dans le four votre recette personnalisée. Il suffit d'aller dans le menu du four et d'indiquer manuellement les 2 modes de cuisson de la recette :

- Traditionnelle à 220°C pendant 15 min.

- Traditionnelle à 180°C pendant 15 à 20 min.

Les 2 modes de cuisson se réaliseront successivement sans interruption. Éviter d'ouvrir le four pendant la cuisson. Pour la deuxième partie de la cuisson, il est possible de ventiler un peu le four en insérant une petite boule de papier d'aluminium entre la porte et le cadre du four.

Pour ceux qui préfèrent cuire la pâte à choux dans un four à chaleur tournante, régler le four à 220° C, introduire la pâte, réduire la température à 180°C et attendre environ 20 à 25 min. Sorter les choux et les laisser refroidir avant de les remplir.

Pendant la cuisson des choux, préparer la crème mascarpone. Casser les œufs dans un bol et ajouter tous les ingrédients. Ajouter de l'amaretto selon les goûts pour aromatiser le tiramisu. Battre énergiquement pour obtenir un mélange mousseux.



Les recettes ont été réalisées en partenariat avec le Chef Denny Imbroisi

suite >



6 personnes



45 min



4h

PROFITEROLES TIRAMISU, SAUCE CHOCOLAT, CAFÉ LAVAZZA

Ingrédients :

Choux

62 g d'eau
62 g de lait entier
55 g de beurre
3 g de sel fin
2 cuillères à café de sucre
77 g de farine
120 g d'œufs (2 gros œufs)

Pour badigeonner les profiteroles

1 jaune d'œuf
Eau à volonté

Crème mascarpone tiramisù

2 œufs entiers
100 g de sucre semoule
500 g de mascarpone
30 g d'amaretto ou de liqueur de café (facultatif)
30 g de café fraîchement coulé (légèrement sucré)
Cacao amer en poudre

Sauce au chocolat

200 g d'eau
450 g de chocolat noir
80 g de crème épaisse
150 g de sucre
1 pincée de sel
100 g de café en grain Lavazza

Préparation :

À ce stade, tout est prêt pour monter les profiteroles au chocolat.

Prendre les choux et percer la base à l'aide d'une buse lisse. Transférer la crème mascarpone dans une poche à douille munie d'un embout lisse. Farcir les choux et les placer sur une plaque. Les couvrir d'un film plastique et les mettre au réfrigérateur pendant quelques minutes.

Mettre l'eau, la crème, le sucre et le café en grain dans une casserole et porter à ébullition. Passer le tout au tamis. Verser la préparation sur le chocolat et mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien fondu.

Pour finir, placer une grille sur une feuille de papier sulfurisé, puis plonger les profiteroles une à une dans la sauce au chocolat. À l'aide de deux fourchettes, déplacer la profiterole de manière à ce qu'elle soit complètement recouverte puis la retirer et la poser sur la grille ; de cette façon, l'excédent de sauce s'égouttera. Une fois toutes les profiteroles enrobées, les placer sur une assiette.



Les recettes ont été réalisées en partenariat avec le Chef Denny Imbroisi