

Receta de Tiramisú

Receta de la Escuela Hofmann.



Ingredientes

Bizcochos de soletilla (puedes omitir este paso si compras los bizcochos):

- 4 huevos M (separadas las claras de las yemas)
- 120 g de azúcar.
- 120 g de harina normal.
- Azúcar glasé al gusto

Crema de mascarpone

- 2,5 g de hojas de gelatina
- 600 g de mascarpone
- 145 g de azúcar blanquilla
- 50 g de agua
- Termómetro de cocina

Almíbar de café y Amaretto

- 100 g de agua
- 100 g de azúcar blanquilla
- 200 g de café recién hecho
- 15 g de Amaretto

Elaboración

Bizcochos de soletilla

Truco: hay que montar muy bien las claras con el azúcar antes de añadir las yemas y la harina para que la textura sea bien esponjosa y la mezcla no se desinflle.

1. Precalentamos el horno a 200°C
2. Comenzamos montando las claras con el azúcar blanco, que añadiremos en 3 veces: la primera, cuando empiecen a hacer espuma, la segunda, cuando estén semi montadas (picos blandos - al levantarlas con unas varillas, el merengue está muy elástico y forma picos que se doblan), la tercera, cuando casi estén montadas (veréis que brilla y las varillas se quedan marcadas). Paramos de batir cuando formen picos firmes (no pierden la forma y el merengue se nota mucho más duro y brillante).
3. Mientras se montan las claras, tamizamos la harina sobre un papel de horno.
4. Cuando tengamos un buen merengue, le añadimos entonces las yemas y batimos energicamente unos segundos, lo justo para que se integren. Añadimos a continuación la harina, en dos veces, y mezclando con una espátula y movimientos envolventes.
5. Escudillamos la mezcla de bizcocho con una manga pastelera y una boquilla redonda, de unos 10mm sobre una bandeja forrada con papel de horno, es decir, disponemos la mezcla formando pequeñas líneas de unos 10 cm cada una. Si no disponemos de manga y boquilla,

podemos formar los bizcochos con una cuchara. Espolvoreamos dos veces con azúcar glasé con ayuda de un colador (también podemos extender la mezcla sobre la bandeja y cortarla con el molde a posteriori, para obtener placas en lugar de bizcochos individuales).

6. Horneamos hasta que estén dorados y esponjosos, unos 8 minutos.

Crema de mascarpone

1. Ponemos a hidratar la gelatina en agua helada.
2. Mientras, por un lado, comenzamos a batir las yemas a velocidad media y, por otro, llevamos el agua con el azúcar a 118°C en un cazo al fuego.
3. Cuando el almíbar alcance esa temperatura, retiramos del fuego y le añadimos la gelatina escurrida. Batimos rápidamente con unas varillas para que se derrita bien.
4. Inmediatamente, vertemos este almíbar sobre las yemas, que ya deben haber blanqueado y aumentado de volumen. Lo vertemos por el borde del bol, pues, si cayese directamente sobre las varillas, saltaría y se quedaría adherido al metal, imposibilitando su integración con las claras.
5. Batimos a velocidad medio-alta hasta que aumenten de volumen y enfrién. Veremos que esta crema cae sobre sí misma formando una cinta cuyas marcas desaparecerán lentamente.
6. Mientras montan las yemas con el almíbar, habremos ablandado el mascarpone (frío) con el dorso de una cuchara para que luego se integre mejor.
7. Una vez las yemas están frías, le añadimos el mascarpone: primero agregamos un poco de esta crema al mascarpone para homogeneizar texturas y temperaturas; después, añadimos el resto de mascarpone sobre la crema, en varias veces y con movimientos envolventes. Si nos queda algún grumo, batimos unos instantes a máxima velocidad.
8. Reservamos esta crema en nevera y mientras, preparamos el almíbar.

Almíbar de café y Amaretto:

1. Llevar a hervor el agua con el azúcar. Una vez roto el hervor, mantener en el fuego por 5 minutos.
2. Apartar del fuego y agregar el café y el Amaretto. Esperar a que temple.

Montaje de la tarta

1. Preparamos nuestro aro forrándolo con acetato y lo disponemos sobre una base para tartas dentro de una bandeja con papel de horno o tapete de silicona.
2. Llenamos un bol o un túper con el almíbar.
3. Cortamos los bizcochos de soletilla por la mitad. Los mojamos en el almíbar.
4. Si queremos conseguir un resultado final idéntico al que se ve en las fotografías, el primer truco consiste en colocar las mitades de bizcocho, una vez almibaradas, bien pegadas al acetato por el lado del corte y presionar unos segundos contra las paredes del molde para que se adhiera bien. Colocamos los bizcochos en abanico y el resto en el centro, sin que quede ningún hueco.
5. Para que los pisos queden del mismo grosor, me he ayudado de una cuchara para helados. En total, en el primer piso, puse 8 bolas de crema: primero 4 bolas, aliso, cubrir con trozos de chocolate atemperado (o pepitas), y otras 4 bolas de crema.



6. Volver a colocar otro piso de bizcochos, siguiendo el mismo procedimiento que la primera vez.
7. En el segundo piso de crema, colocar 5 bolas de crema y alisar. El resto de la crema la guardamos en una manga con boquilla redonda.
8. Ahora llevamos la tarta al congelador y la manga pastelera con la crema sobrante a la nevera. Esto lo hacemos para que la crema gelifique un poco por efecto de la gelatina que lleva y poder hacer formas con la manga sin que se nos derrita.
9. Pasada una media hora, sacamos la tarta del congelador y la decoramos con bolitas de crema dibujadas con la manga de afuera hacia adentro. Volvemos a llevar al congelador, mínimo durante una hora y hasta dos o tres semanas. Yo la tuve unas 12 horas.
10. Sacamos la tarta del congelador y la pulverizamos, congelada, con cacao en polvo. Entonces, retiramos el aro y el acetato, si es necesario dando calor al metal con un trapo caliente o un soplete, sin pasarnos. La dejamos descongelar en nevera y ya estará lista para decorar como más os guste y degustarla.