



# Les recettes de fêtes

# I ♥ Tiramisù







# Nos Tiramisù

# « façon bûche »





# Bûche Gâteau Traditionnel Spéculoos / Marrons







 **6**  
personnes





 **25**  
minutes de  
préparation

 **4**  
heures de  
repos




Pour le biscuit :

-  3 œufs
-  100g de sucre en poudre
-  50g de farine
-  40cl de crème liquide entière




Pour la crème de marrons :

-  250g de Mascarpone Galbani
-  2 œufs
-  100g de sucre glace
-  1/2 paquet de spéculoos

Pour le sirop :

-  50cl d'eau
-  125g de sucre en poudre
-  40g de cacao en poudre non sucré

Pour le reste de la recette,  
le décor :

-  4 blancs d'œufs
-  130g de sucre en poudre
-  130g de sucre glace

- 1 Pour le biscuit :** préchauffer le four à 200° C (th. 7). Séparer les jaunes des blancs. Monter les blancs au batteur avec le sucre et une fois qu'ils sont bien fermes, incorporer avec une spatule les jaunes, puis la farine et la crème liquide. Étaler ensuite le biscuit sur un tapis de cuisson en silicone et enfourner à 200° C pendant 8 minutes.
- 2 Pour la crème de marrons :** séparer les blancs des jaunes, monter les blancs en neige bien fermes avec le sucre glace. Mélanger le Mascarpone Galbani avec la crème de marrons et les jaunes d'œufs. Incorporer délicatement les blancs d'œufs montés en neige. Émietter les biscuits spéculoos et mélanger doucement à la crème de marrons.
- 3 Pour le sirop :** mélanger l'eau et le sucre, puis porter à ébullition et ajouter le cacao. Laisser ensuite refroidir à température ambiante.
- 4 Pour le reste de la recette :** à l'aide d'un batteur, monter très fermement les blancs avec le sucre semoule. Ajouter ensuite le sucre glace et laisser le batteur tourner encore 10 minutes à vitesse maximale.
- 5 Pour le montage :** décoller le biscuit du tapis puis le disposer sur un papier sulfurisé et couper les bords pour l'égaliser. L'imbiber généreusement de sirop au cacao à l'aide d'un pinceau, puis répartir la crème de marrons dessus. Rouler ensuite le tout en s'aidant du papier sulfurisé. Avec une spatule, répartir les blancs meringués. Finir la décoration en la parsemant de paillettes ou de sucre coloré. Dans le four en position grill à puissance maximale, passer la bûche sous le grill pendant quelques secondes pour caraméliser. Laisser la bûche reposer au réfrigérateur pendant 4 heures.

**Mes notes :**

.....  
.....  
.....



# Bûche Croustillante Chocolat








 **8**  
personnes





 **90**  
minutes de  
préparation

 **3**  
heures de  
repos






Pour le glaçage :

-  4 feuilles de gélatine
-  14cl d'eau
-  180g de sucre en poudre
-  12cl de crème liquide entière
-  60g de cacao en poudre non sucré







Pour la crème brûlée :

-  50cl de crème liquide entière
-  5 jaunes d'œufs
-  1 gousse de vanille
-  75g de sucre en poudre



Pour la crème chocolat :

-  2 feuilles de gélatine
-  250g de Mascarpone Galbani
-  135g de chocolat noir
-  20g de cacao en poudre non sucré
-  40cl de crème liquide entière

Pour le biscuit :

-  100g de chocolat noir
-  90g de beurre doux
-  90g de sucre roux
-  2 œufs
-  100g de farine de blé
-  60g de cerneaux de noix concassées

Pour la feuillantine :

-  50g de chocolat noir
-  45g de crêpes dentelles type gavotte

- 1** Pour le glaçage chocolat : mettre la gélatine à tremper dans un grand volume d'eau froide. Dans une casserole, mettre à bouillir l'eau, le sucre et la crème, puis retirer le récipient du feu. Essorer la gélatine, puis la faire fondre dans la casserole. Verser ensuite progressivement le tout sur le cacao en poudre et mélanger, puis filtrer dans une passette fine. Laisser refroidir à température ambiante.
- 2** Pour la crème brûlée : préchauffer le four à 100° C (th. 3-4). Dans une casserole, mettre à chauffer la crème avec la gousse de vanille fendue en 2 et gratter. Porter la crème à ébullition et laisser infuser à couvert pendant au moins 15 minutes. Dans un cul-de-poule, mélanger les jaunes avec le sucre, puis verser la crème en prenant soin d'enlever la gousse de vanille. Mélanger de nouveau. Filmer une plaque puis verser dessus l'appareil à crème brûlée et enfourner pendant environ 1 heure. Une fois la crème cuite, la placer au congélateur pendant environ 1 heure.
- 3** Pour la crème chocolat : mélanger le Mascarpone Galbani avec le chocolat fondu, la crème liquide et les feuilles de gélatine au préalable trempées dans un grand volume d'eau froide. Incorporer délicatement le cacao en poudre. Bien fouetter le tout pour aérer la préparation.
- 4** Pour le biscuit : préchauffer le four à 200° C. Mettre le chocolat et le beurre à fondre dans un grand bol. Ajouter ensuite les œufs, le sucre et la farine. Mélanger soigneusement en incorporant les cerneaux de noix. Sur une toile en silicone ou plaque à pâtisserie, étaler la préparation sur une hauteur de 1 cm, puis enfourner pendant 6 minutes à 200° C.
- 5** Pour la feuillantine : faire fondre le chocolat au micro-ondes. Émietter les crêpes dentelles et mélanger le tout, puis étaler la préparation sur le biscuit. Réserver au frais.
- 6** Pour le montage : Disposer un film alimentaire sur les parois du moule à bûche. Le remplir à moitié de crème chocolat en tapotant légèrement pour la répartir uniformément. Tailler une bande de crème brûlée (attention, il faut que la bande soit plus étroite, sinon elle sera visible au démoulage). Remettre un peu de crème et terminer par le biscuit et la feuillantine. Bien refermer avec le film alimentaire et placer la bûche au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Démouler la bûche, la placer sur une grille et la recouvrir de glaçage. Tapoter ensuite légèrement la grille afin de retirer l'excédent de glaçage et de faire disparaître les bulles d'air. Placer la bûche dans le plat de présentation et la réserver au réfrigérateur pendant environ 1 heure.

**Mes notes :**

---

---

---



# Bûche Crèmeuse Fruits Rouges








 **6**  
personnes







 **75**  
minutes de  
préparation

 **2**  
heures de  
repos







Pour la dacquoise :

-  65g de poudre d'amande
-  70g de noix de coco râpée
-  135g de sucre glace
-  150g de blancs d'œufs
-  50g de sucre en poudre

Pour la crème framboise :

-  250g de Mascarpone Galbani
-  2 œufs
-  100g de sucre glace
-  100g de framboises fraîches ou surgelées
-  2 feuilles de gélatine
-  40cl de crème liquide entière

Pour la crème fraise :

-  250g de Mascarpone Galbani
-  2 œufs
-  100g de sucre glace
-  100g de fraises fraîches ou surgelées
-  2 feuilles de gélatine
-  40cl de crème liquide entière

**1** Pour la dacquoise : préchauffer le four à 170° C (th. 5/6). Mélanger le sucre glace tamisé avec les poudres d'amande et de noix de coco. Fouetter les blancs d'œufs en neige fermes au batteur électrique avec le sucre semoule. Y incorporer les poudres. Mélanger délicatement avec une spatule souple. Verser et étaler la pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé (1 cm d'épaisseur). Enfourner et cuire 12 minutes.

**2** Pour les crèmes : séparer les blancs des jaunes, monter les blancs en neige bien fermes avec le sucre glace. Mélanger le Mascarpone Galbani avec la crème liquide, les framboises (afin de garder des morceaux de fruits) les jaunes d'œufs et les feuilles de gélatine au préalable trempées dans un grand volume d'eau froide. Incorporer délicatement les blancs d'œufs montés en neige. Reproduire la même pratique pour la crème de fraise.

**3** Pour le montage : chemiser l'intérieur du moule rectangulaire, après l'avoir humidifié, avec du film alimentaire en le plaquant bien et le faisant déborder. Après avoir coupé les bords secs de la dacquoise, poser le moule sur un côté. Tailler 5 bandes aux dimensions de celui-ci. Déposer une première couche de crème framboise (1 cm d'épaisseur) à l'aide d'une poche à pâtisserie. La recouvrir d'une bande de dacquoise. Alternier couches de crème framboise, dacquoise et fraise, en terminant par le biscuit. Replier les pans de film alimentaire. Tasser délicatement. L'entreposer 2 heures au congélateur. A la sortie du congélateur, décorer avec des framboises et fraises entières en émiettant grossièrement du chocolat noir.

**Mes notes :**

---

---

---

# Bûche de Tiramisù Glacé



 **4**  
personnes

 **20**  
minutes de  
préparation

 **12**  
heures de  
repos

 500g de Mascarpone  
Galbani

 200g de sucre semoule

 6 œufs

 9 biscuits à la cuillère

 150g de cacao amer  
en poudre

 25cl de café fort

 5cl d'Amaretto

- 1 Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- 2 Mélanger le café et l'Amaretto.
- 3 Battre énergiquement les jaunes d'œufs avec le sucre semoule pour les blanchir, incorporer le Mascarpone Galbani et fouetter encore pour obtenir un mélange homogène.
- 4 Incorporer délicatement les blancs d'œufs montés en neige.
- 5 Tapisser votre moule à bûche avec du papier film alimentaire en prenant bien soin de ne pas faire de plis.
- 6 Verser la moitié de votre préparation à Tiramisù dans le moule, puis mettre au centre un biscuit à la cuillère préalablement trempé dans le café, refaire cette manipulation sur toute la longueur de la bûche.
- 7 Verser ensuite le reste de la préparation à Tiramisù pour bien remplir le moule à bûche.
- 8 Laisser au réfrigérateur 3 heures, puis déposer sur la bûche le reste des biscuits à la cuillère trempés dans le café.
- 9 Mettre ensuite au congélateur au minimum 12 heures pour obtenir une glace bien froide.
- 10 Saupoudrer de cacao amer juste avant de servir la bûche.

**Mes notes :**

.....  
.....  
.....





# Nos Tiramisù aux fruits rouges



# Tiramisù glacé façon poire pochée au cassis



 **4**  
personnes

 **15**  
minutes de  
préparation

 **3**  
heures de  
repos

 250g de Mascarpone Galbani

 2 œufs

 50g de sucre

 4 poires Williams

 50cl de sirop de cassis

 50g d' amandes

 12 speculoos

 50g de chocolat

 50cl de crème liquide

- 1 Séparer les blancs des jaunes d'œufs et monter les blancs en neige.
- 2 Fouetter vigoureusement les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le Mascarpone Galbani et bien mélanger l'ensemble au fouet.
- 3 Incorporer délicatement les blancs montés en neige au mélange.
- 4 Eplucher les 4 poires et les couper en 2 puis les évider. Les plonger dans le sirop de cassis (que vous pouvez légèrement diluer avec 5cl d'eau) frémissant pendant 15 minutes.
- 5 Ecraser les speculoos grossièrement.
- 6 Mettre la crème liquide à frémir et y déposer le chocolat en morceaux.
- 7 Mélanger l'ensemble au fouet jusqu'à ce que le chocolat fonde et que le mélange soit bien homogène.
- 8 Dresser en commençant par une couche de speculoos écrasés, une couche de préparation au Mascarpone Galbani et une autre couche de speculoos.
- 9 Déposer au congélateur pendant 3 heures.
- 10 Au moment de servir, déposer la poire pochée en petits dés et ajouter de la ganache tiède. Parsemer l'ensemble avec des amandes grillées.

**Mes notes :**

---

---

---



# Tiramisù fruits rouges



 **4**  
personnes

 **30**  
minutes de  
préparation


 **12**  
heures de  
repos

 250g de Mascarpone  
Galbani

 1 boîte de cigarettes  
russes Delacre

 30g de sucre

 3 œufs

 2 cuillères à soupe  
de coulis de fruits  
rouges

 150g de framboises

 500g de fraises

- 1 Laver et couper les fraises en fines tranches.
- 2 Emietter les cigarettes russes et les mélanger au coulis de fruits rouges.
- 3 Séparer les blancs des jaunes d'œufs, fouetter vigoureusement les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 4 Incorporer le Mascarpone Galbani, les framboises. Bien mélanger.
- 5 Incorporer délicatement les blancs d'œufs montés en neige.
- 6 Dresser dans 4 verrines, dans un plat ou en cercle, en mettant au fond les cigarettes russes émiettées au coulis de fruits rouges, puis les tranches de fraises et finir par une couche de la préparation au mascarpone.
- 7 Mettre au froid plusieurs heures, 12 heures à 24 heures. Servir avec quelques fruits rouges frais !



*Astuce : Pourquoi pas servir votre Tiramisù fruits rouges avec un coulis de chocolat !*

**Mes notes :**

---

---

---





# *Nos Tiramisù au chocolat*





# Tiramisù poire-chocolat



 **4**  
personnes

 **30**  
minutes de  
préparation

 **12**  
heures de  
repos

 250g de Mascarpone  
Galbani

 1 paquet de cigarettes  
russes spéculoos  
Delacre

 100g de chocolat noir

 4 poires

 1 sachet de pépites de  
chocolat

- 1 Éplucher et couper les poires en tranches.
- 2 Fouetter vigoureusement le Mascarpone Galbani puis verser le chocolat fondu et remuer délicatement afin d'obtenir une mousse onctueuse.
- 3 Incorporer la moitié du sachet des pépites de chocolat. Bien mélanger.
- 4 Émietter les cigarettes russes spéculoos, recouvrir d'une fine couche le fond de vos cercles sur assiettes ou verrines.
- 5 Déposer une couche de poires puis recouvrir de la préparation au Mascarpone Galbani et saupoudrer de miettes de cigarettes russes spéculoos.
- 6 Mettre au froid plusieurs heures, 12 heures à 24 heures.
- 7 Servir avec des pépites de chocolat.



*Astuce : pour les accros du chocolat, remplacer les pépites par des morceaux de chocolat !*

**Mes notes :**

---

---

---




# Tiramisù chocolat café





 **6**  
personnes


 **2**  
minutes de  
préparation

 **1**  
heures de  
repos

 100g de chocolat noir

 20cl de crème liquide

 3 cuillères à soupe de  
Mascarpone Galbani

 40ml de café

 6 spéculoos

- 1 Casser le chocolat en morceaux dans un bol.
- 2 Faire fondre le chocolat au micro-ondes pendant 1 minute puis verser la crème liquide, le Mascarpone Galbani et le café et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.
- 3 Mettre au frigo pendant au moins 1 heure.
- 4 Verser la préparation dans un siphon de 50 cl.
- 5 Visser une cartouche et bien secouer.
- 6 Ecraser les spéculoos et en mettre au fond des verrines.
- 7 Recouvrir de Tiramisù à la dernière minute.

**Mes notes :**

---

---

---



# Nos Tiramisù coups de cœur





# Tiramisù Caramel au beurre salé (Salidou)



 **4**  
personnes

 **25**  
minutes de  
préparation

 **12**  
heures de  
repos

-  250g de Mascarpone Galbani
-  1 paquet de cigarettes russes Delacre
-  3 œufs
-  100g de crème de caramel au beurre salé
-  50g de noix de pécan concassées

- 1 Concasser les noix de pécan.
- 2 Séparer les blancs des jaunes d'œufs, fouetter vigoureusement les jaunes avec le caramel.
- 3 Incorporer le Mascarpone Galbani, les noix de pécan. Bien mélanger.
- 4 Incorporer délicatement les blancs d'œufs montés en neige.
- 5 Dresser dans 4 verrines (ou façon charlotte) en chemisant le bord de vos verrines des cigarettes russes, puis remplir de la préparation au Mascarpone Galbani.
- 6 Mettre au froid plusieurs heures, 12 heures à 24 heures.
- 7 Servir avec quelques éclats de noix de pécan, petits caramels et cigarettes russes.



*Astuce : pour tout les amoureux de la Bretagne et pour les plus gourmands, garnir vos cigarettes russes de caramel !*

**Mes notes :**

---

---

---

# Tiramisù miel crémeux et nougat



 **4**  
personnes

 **20**  
minutes de  
préparation

 **12**  
heures de  
repos

 250g de Mascarpone  
Galbani

 80g de sucre

 3 œufs

 2 cuillères à soupe  
de miel

 50g d'amandes

 150g de nougat

 8 gaufres au beurre

- 1 Couper en petits cubes le nougat.
- 2 Faire griller au grill du four 3 minutes les amandes concassées.
- 3 Couper les gaufres en cercle si besoin pour les adapter à votre plat.
- 4 Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- 5 Battre vigoureusement les jaunes d'œufs avec le sucre semoule pour les blanchir, incorporer le Mascarpone Galbani, le miel et les amandes concassées.
- 6 Incorporer délicatement les blancs d'œufs montés en neige.
- 7 Dresser dans un verre ou un plat en mettant au fond une gaufre, puis les cubes de nougats, puis la moitié de la préparation au Mascarpone Galbani, disposer une autre gaufre et recouvrir avec le reste de la préparation au Mascarpone Galbani, mettre au froid plusieurs heures, idéalement 12 à 24 heures.
- 8 Servir avec quelques traits de miel et des morceaux de nougat dessus.

**Mes notes :**

---

---

---



# Nos astuces pour réaliser un Tiramisù irratable

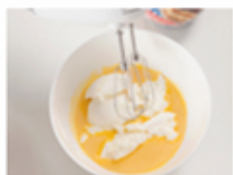


*Nos indispensables*

## Les étapes



**Astuce 1 :** Utilisez des oeufs extra-frais et du Mascarpone Galbani.



**Astuce 2 :** Mélangez dans un saladier les jaunes d'oeufs, sucre et mascarpone avec un batteur électrique jusqu'à obtenir une préparation homogène.



**Astuce 3 :** Montez les blancs en neige très fermes en vous assurant d'utiliser un batteur propre.



**Astuce 4 :** Incorporez délicatement avec une cuillère en bois les blancs en neige à la préparation et remuer délicatement.



**Astuce 5 :** N'imbibez pas trop les biscuits : plongez-les 1 à 2 secondes dans le liquide et ressortez-les aussitôt.



**Astuce 6 :** Laissez reposer le Tiramisù au moins 3h au réfrigérateur avant de servir.



*Il gusto italiano.fr* 



**1000 recettes pour inspiration**