

Façon Tiramisu aux clémentines

« Recette pour 6 personnes »

Il aurait été inventé à Trévise, en Italie, dans le restaurant Le Beccherie à la fin du XX° siècle. La recette du tiramisu n'apparaît dans un livre pour la première fois qu'en... 1968 Son nom, « tiramisu », veut dire « emmène-moi au ciel »



<u>DENREES</u>	<u>UNITE</u>	<u>QUANT</u>	<u>PRIX</u> <u>UNIT</u>	<u>TOTAL</u> <u>H.T.</u>	<u>TECHNIQUE DE REALISATION</u>
					1. Mettre en place le poste de travail. Préparer les ingrédients et matériels nécessaires à la recette et à la cuisson.
Biscuits cuillère	Pièces	6			1. Eplucher et faire des quartiers de clémentine, réserver 6 suprêmes, puis réserver le reste pour le coulis 2. Préparer le sirop Dans une casserole ajouter l'eau, le sucre mettre la gousse de vanilles coupée en 2 et porter à ébullition. Ajouter les clémentines puis mixer. Garder le reste de sirop de clémentine. 3. Imbiber les biscuits Disposer les biscuits dans des petits moules, et arroser les généreusement avec une cuillère à soupe de sirop clémentine les biscuits. 4. Préparer la crème mascarpone Dans un batteur ajouter la crème liquide, le mascarpone, le sucre et la vanille, puis mettre le tout à monter pour faire une chantilly. 5. Réaliser la garniture Dans un bol, couper en petit dès les clémentines. 4. Finir le tiramisu Disposer un fond de crème mascarpone avec une poche à pâtisserie douille cannellée sur les biscuits imbibés, puis ajouter les dés de clémentine, ajouter à nouveau un étage de crème en faisant un joli décor. Ne pas remplir jusqu'en haut. Ajouter le reste de sirop de clémentine dessus, parsemer des restants. Ajouter une feuille de menthe 7. Finir le nettoyage de la cuisine <i>Allergènes à déclaration obligatoire (ADO) : Lactose, gluten</i>
Citron jus	Pièce	1			
Eau	L	0.300			
Sucre	Kg	0.060			
Clémentine	Kg	0.100			
Vanille	Gousse	½			
Crème mascarpone					
Mascarpone	L	0.125			
Crème liquide 30% Mg	L	0.125			
Sucre	Kg	0.060			
Vanille	Gousse	½			
Garniture					
Clémentine	Kg	0.200			
MATÉRIEL					
<ul style="list-style-type: none"> • 1 plaque de cuisson • 1 couteau • 1 casserole • 1 planche à découper • 2 bols • 1 cuillère à soupe • 1 mixer • 1 poche à pâtisserie douille cannellée • 1 batteur mélangeur 					