

# BÛCHE TIRAMISU

## Composition :

Croustillant café / noisettes  
Biscuit cuillère  
Imbibage café / citron  
Caramel onctueux café  
Mousse mascarpone et Amaretto

### 1. Praliné noisettes / café

Noisettes brutes 400 g  
Sucre de canne bio 220 g  
Eau 50 g  
Fleur de sel 2 g  
Café en grain 50 g

#### Procédé :

Mixer finement le café. Porter le sirop à 110°C et ajouter les noisettes et caraméliser lentement.  
Ajouter les grains de café en fin de cuisson.  
Verser sur Silpat et refroidir. Mixer.

### 2. Croustillant noisettes /café

Beurre 60 g  
Cassonade 25 g  
Panela 30 g  
Fécule de pomme de terre 35 g  
Farine T65 35 g  
Poudre de noisettes 70 g  
Fleur de sel écrasée 2 g  
Feuillantine 50 g  
Dulcey 40 g  
Beurre de cacao 8 g  
Praliné café 55 g  
**Poids total 410g**

#### Procédé :

Dans la cuve du batteur muni de la feuille, mélanger le beurre, la cassonade, le panela, la fécule de pomme de terre, la farine, la poudre de noisettes et la fleur de sel, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Passer au travers d'un crible. Bloquer au froid.  
Répartir sur plaque recouverte d'une toile silpain et cuire à 150°C au four ventilé durant 20 minutes.  
Fondre le chocolat Dulcey et ajouter le praliné, la feuillantine, et le sablé cuit. Mélanger.

### 3. Biscuit cuillère

Jaune d'œufs 300 g  
Sucre de canne bio (1) 225 gr  
Blanc d'œufs 450 g  
Sucre de canne Bio 150 g  
Farine T45 250 g  
Fécule de pomme de terre 125 g  
Sucre glace PM  
**Poids total 1500 g**

#### Procédé :

Faire monter les jaunes et le sucre (1) (à froid) et monter les blancs simultanément, serrer avec le sucre (2). Tamiser la farine et la fécule. Mélanger le sabayon avec les blancs à la maryse, puis ajouter délicatement le mélange farine/fécule.  
Étaler 1 kg de masse sur une plaque 40 x 60 cm, et dresser le reste de la masse en cartouillère. Cuire 2 x 3 min à 190°C

### 4. Imbibage café /citron

Eau 150 g  
Café en grain 20 g  
Sucre de canne bio 60 g  
Zeste de citron 1/2 pièce  
Café soluble 10 g  
**Poids total 240 g**

#### Procédé :

Porter l'eau à ébullition et ajouter le café en grain et le café soluble. Chinoiser, ajouter le sucre et porter de nouveau à ébullition.

### 5. Caramel onctueux café

**Infusion café :**  
Lait 600 g  
Café 110 g  
**Caramel café :**  
Infusion café 360 g  
Crème 90 g  
Glucose atomisé 92 g  
Fleur de sel 3 g  
Vanille 1 gousse  
Sucre de canne bio 150 g  
Glucose 205 g  
Beurre pommade 123g  
**Poids total 1024 g**  
**Poids par pièce 20 g**

#### Procédé :

**Infusion café :** chauffer le lait à 60°C et infuser le café concassé. Infuser 15 minutes à couvert. Filtrer.  
**Caramel café :** chauffer à 50°C la crème, l'infusion café, le glucose atomisé, la fleur de sel et la gousse de vanille et mixer. Porter à ébullition.  
Fondre le glucose, faire bouillir et ajouter le sucre. Cuire à 190°C et décuire avec le premier mélange.  
Donner un bouillon et chinoiser dans une autre casserole.  
Cuire à 110°C puis laisser refroidir à 50°C.  
Ajouter le beurre pommade et mixer.  
Pocher avec une douille unie de 10.  
Tempérer au micro-ondes si nécessaire.

### 6. Crémeux Mascarpone/Amaretto

Lait 125 g  
Mascarpone 180 g  
Sucre Blond 30 g  
Pectine NHX 1 g  
Amaretto 20 g  
**Poids après cuisson 300 g**  
**Poids par pièce 15 g**

#### Procédé :

Chauffer le lait le mascarpone et l'amaretto  
Ajouter la sucre blond mélangée avec la pectine NHX et porter à ébullition. La crème commence à épaissir.  
Couler dans des moules à inserts

### 7. Mousse mascarpone / amaretto

Sucre de canne bio 117 g  
Eau 34 g  
Jaune d'œufs 63 g  
Masse de gélatine 32 g  
Mascarpone 135 g  
Crème fleurette 225 g  
Amaretto 8 g  
**Poids total 615 g**

#### Procédé :

Cuire l'eau, le sucre et l'amaretto à 121°C. Réaliser une pâte à bombe puis ajouter la masse de gélatine fondue. A 40°C, mélanger à la masse crème montée / mascarpone.



Recette réalisée par  
**JÉRÉMY MASSING**  
Vice-Champion du Monde  
de Pâtisserie

