Tiramisu au mascarpone de figue et crème anglaise au ras el hanout (boule de neige)



Produits Bresc utilisés



Bresc Ras el hanout Mélange d'épices 450g



Bresc Tapenade de figues 325g

Ingrédients

4

- 160 g de mascarpone (à température ambiante)
- 50 g de sucre
- 50 g de tapenade de figues Bresc
- 40 g de crème fouettée
- 20 g de crème fraîche
- 20 g de sucre (crème)
- 20 g d'Amaretto
- 10 g de gélatine (feuille)
- 12 boudoirs
- 8 demi-boules de chocolat (blanc)
- 4 jaunes d'œufs
- spray de nappage

- 550 ml de lait
- 15 g de sucre
- 6 g de mélange d'épices Ras el hanout Bresc
- 1 jaune d'œuf
- 1/4 gousse de vanille

Méthode de préparation

Fouetter les jaunes d'œufs et les 50 g de sucre en ruban. Faire bouillir la crème avec 20 g de sucre. Laisser venir à température ambiante, y dissoudre la gélatine. Mélanger la crème cuite avec le ruban et battre jusqu'à ce qu'elle soit froide. Mélanger la tapenade de figues avec l'Amaretto. Avec la spatule, incorporer le mascarpone et la crème fouettée jusqu'à obtention d'un mélange aérien. Incorporer les boudoirs cassés en morceaux et remplir les boules de chocolat avec la préparation. Chauffer légèrement le dessus des boules à l'aide d'un brûleur à gaz et placer les deux boules l'une sur l'autre. Vaporiser les boules de spray de nappage pour créer une boule de neige.

Faire bouillir le lait avec la vanille. Fouetter les jaunes d'œufs et le sucre en ruban. Verser le lait bouillant avec le mélange d'épices ras el hanout sur le ruban. Cuire à la nappe cette crème anglaise au ras el hanout et la servir avec le tiramisu.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000