Ti-phon… un Tiramisu au Siphon
Pour 10 verres de 330 ml

1. ***CRUMBLE SAVEUR CAFÉ***

   125 g de Cookie ancel
   50 g de beurre pommade
   3 g d'Arôme et colorant Café Goût Brésilien Sébalcé

   Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'un crumble. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, répartir le crumble sur environ 1 cm d'épaisseur. Cuire à 180°C environ 15 min en four ventilé ou 20 min en four à sole. Réserver pour le dressage.

2. ***CRÉMEUX SAVEUR CAFÉ***

   15 g d'Arôme et colorant Café Goût Brésilien Sébalcé
   100 g de Crémeux Chocolat Blanc ancel
   500 de crème liquide à 35% M.G.

   Dans une casserole, porter la crème et l'arôme à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux au mélange bouillant de crème et d'arôme puis mélanger au mixeur

plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

3. ***BISCUIT CUILLER***

200 g de sucre
200 g de farine
180 g de blancs d'œufs
120 g de jaunes

Monter les blancs avec le sucre, ajouter les jaunes en fin de battage puis incorporer la farine. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, étaler le mélange sur 2 cm d'épaisseur puis cuire environ 12 min à 180°C en four ventilé. Laisser refroidir complètement avant de retirer le papier.

4. ***SIROP SAVEUR CAFÉ***

150 g de sucre
500 g d'eau
15 g d'Arôme et colorant Café Goût Brésilien Sébalcé

Donner un léger bouillon puis laisser refroidir.

5. ***CRÈME MASCARPONE SAVEUR VANILLE***

40 g de jaunes d'oeufs
50 g de sucre
10 g d'Arôme Vanille Sébalcé
180 g de mascarpone
220 g de crème liquide à 35% M.G.

Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre et l'arôme vanille puis incorporer le mascarpone et la crème liquide. Verser dans un siphon, installer la cartouche de CO^2, secouer énergiquement puis réserver au réfrigérateur au moins une heure avant utilisation.

6. ***MONTAGE & FINITION***

Détailler des disques de biscuit cuiller du même diamètre que le fond des verres, les imbiber de sirop saveur café puis les déposer délicatement dans les verres. Placer les verres au réfrigérateur. Sitôt le crémeux saveur café réalisé, le répartir dans les verres puis réfrigérer. Au moment du service, déposer du crumble saveur café sur le crémeux puis, au siphon, garnir les verres de crème au mascarpone saveur vanille. Saupoudrer légèrement de cacao et décorer d'une tuile au café avant de servir.