MOUSSE TIRAMISU /

Pâte à bombe :
- 40g de jaune d'œuf
- 50g de sucre
- 20g d'eau

121°C

- 190g de mascarpone
- 190g de crème fleurette mousseuse
- 3g de café soluble
- 2g de gélatine en poudre
- 14g d'eau bien froide

ensemble

TOUCON AMANDES /
- 100g de poudre d'amande
- 100g de sucre glace
- 100 g d'œuf entier *(environ 2 oeufs)*

PRALINÉ AMANDES /
- 660g d'amandes *(entières avec la peau)*
- 340g de sucre cristal

Jean Christophe Jeanson

COQUE CRAQUANTE AUX AMANDES /
- 200g de couverture noir 70%
- 135g de beurre de cacao
- 100g d'amandes hachées torréfiées
- 25g de grué mixé

DISQUE DE CHOCOLAT LAIT ET CAFÉ /
- 100g de couverture lait
- 5g de café moulu

MOUSSE MASCARPONE AU SIPHON /
- 150g d'œuf entier
- 40g de jaune d'oeuf
- 250g de mascarpone
- 50g de sucre semoule
- 20g amareto
- 3 g de café soluble

Photo©Olivier DOUAY