

# Tiramisù (recette codifiée de Trévisé)



🍴 6 portions · ⌚ prep. 30m · 🕒 cuisson 8h

🌾 gluten ● œufs 🥛 lait

Recette officielle déposée le 15 octobre 2010 par l'Accademia Italiana della Cucina (acte notarié n° 7947, Trévisé), correspondant au tiramisù servi chez Le Beccherie (Trévisé) depuis 1972 par le pâtissier Roberto Linguanotto. Sept ingrédients seulement : savoiardi, mascarpone, jaunes d'œufs, sucre, café, cacao amer. Pas de blancs d'œufs, pas de crème, pas de Marsala.

italienne

## INGRÉDIENTS

<input type="checkbox"/> mascarpone	330 g
<input type="checkbox"/> œufs	4
<input type="checkbox"/> sucre semoule	165 g
<input type="checkbox"/> café espresso fort	
<input type="checkbox"/> savoiardi	24
<input type="checkbox"/> cacao amer en poudre	

## PRÉPARATION

— Crème au mascarpone —

1. Sortir *mascarpone* et *œufs* du réfrigérateur *1 heure* à l'avance — tout doit être à température ambiante.
2. Séparer les blancs et les jaunes. **\*\*Réserver les blancs\*\*** pour un autre usage : ils ne servent pas dans la version codifiée de Trévisé.
3. Dans un *grand bol*, fouetter les jaunes avec *sucré semoule* au *fouet électrique* pendant *8 minutes* à vitesse moyenne, jusqu'à obtenir une masse pâle, mousseuse et formant un ruban qui retombe lentement.
4. Ajouter le mascarpone **\*\*en une seule fois\*\*** et fouetter à vitesse moyenne *1 minute* seulement, juste pour obtenir une crème lisse.

**\*\*Ne pas sur-mélanger\*\*** : au-delà de 2 minutes, la crème se liquéfie. Le mascarpone est un fromage frais fragile.

**\*\*Sécurité œufs crus\*\*** : pour pasteuriser sans dénaturer la recette, verser un sirop de sucre chaud (cuit à 121 °C) sur les jaunes en fouettant — méthode professionnelle Montersino. Le sucre

*indiqué (165 g) est alors cuit avec 50 ml d'eau au lieu d'être incorporé à froid.*

— **Café et trempage** —

5. Préparer 250 ( ) ml de *café espresso fort* (ou cafetière moka), laisser **\*\*refroidir complètement\*\*** dans une *assiette creuse*.

*Le café se boit **\*\*non sucré ou très peu sucré\*\*** dans la version Le Beccherie. C'est le sucre du mascarpone qui apporte l'équilibre.*

6. Tremper rapidement (1 seconde par face) chaque *savoiard* dans le café froid. **\*\*Ne jamais laisser tremper\*\*** : les biscuits doivent rester structurés, pas s'imbiber comme une éponge.

— **Montage** —

7. Étaler une fine couche de crème au mascarpone au fond d'un *plat rond* ou d'un *moule à manqué* (la forme circulaire est celle de la recette originale, servie en parts).
8. Disposer une première couche de *savoiard* trempés, alignés dans une direction.
9. Recouvrir de la moitié de la crème restante.
10. Disposer une deuxième couche de *savoiard*, **\*\*perpendiculaires aux premiers\*\***.
11. Terminer avec le reste de la crème, lissée à la spatule.
12. Filmer au contact et réfrigérer **\*\*8 heures minimum\*\***, idéalement toute la nuit. Le repos est essentiel : la crème se stabilise et les *savoiard* finissent d'absorber l'humidité du café.

— **Service** —

13. **\*\*Juste avant de servir\*\*** (pas avant), saupoudrer généreusement de *cacao amer en poudre* à travers un petit tamis pour une couche régulière.
14. Servir en parts triangulaires (forme circulaire traditionnelle de Le Beccherie) ou en cuillère.

*Le cacao se met **\*\*uniquement au moment de servir\*\*** : déposé à l'avance, il absorbe l'humidité et devient pâteux ou disparaît.*

***\*\*Ce qui n'est PAS dans la recette codifiée\*\*** : pas de blancs d'œufs montés, pas de crème fouettée, pas de Marsala ni d'amaretto, pas de fraises ni de fruits, pas de Philadelphia à la place du mascarpone, pas de cacao entre les couches. Toute variante éloigne du tiramisù déposé en 2010.*

***\*\*Note historique\*\*** : le tiramisù est créé chez Le Beccherie à Trévise vers 1971-1972 par Roberto "Loli" Linguanotto avec Ado Campeol, inspiré d'un zabaglione au café que la belle-mère d'Alba Campeol préparait en post-partum. Première mention sur la carte du restaurant en 1972.*

traditionnel