



NEUHAUS

BELGIUM ♦ 1857

DECONSTRUCTED TIRAMISU | PREPARATION

Brownie

Put the chocolate in an ovenproof bowl and place on top of a pan with gently boiling water. Make sure that the bowl with the chocolate doesn't touch the water! Let the chocolate melt until it is smooth.

Beat the butter and sugar in a blender until it is mixed thoroughly. Slowly add the eggs. Gradually stir in the flour and blend at a higher speed until the mixture is smooth.

Carefully mix in the melted chocolate. Pour the mixture into the cake tin and smooth down. Bake for 30 to 35 minutes.

Coffee – amaretto jelly

Bring the Amaretto with coffee to the boil.

After squeezing out the soaked gelatine, add this to the pan.

Pour into a wide, shallow bowl, so that you end up with a layer approximately 1 cm thick.

Allow it to set in the fridge.

Caramel with almonds

Put 100 g of granulated sugar in a pan.

Add a few tablespoons of water until the sugar is fully covered. So don't use too little, but don't use too much either. Otherwise, the caramel will become too thin.

Put the pan on the heat. Bring the mixture to the boil, but don't stir it just yet.

Only start stirring once the sugar starts turning light brown.

Continue stirring until the sugar turns dark brown. Then remove the pan from the heat at once, so as not to burn the caramel.

Pour it onto the baking paper and sprinkle with almond flakes.

Vanilla mascarpone cream

Take a large mixing bowl and add the mascarpone.

Stir the cheese until it is soft.

Add the lemon juice and a splash of cream. Stir with the whisk until you get a cream that is about the same thickness as that of half-whipped cream.

Add the vanilla sugar and vanilla flavour and stir until the sugar dissolves in the mascarpone cream.

Put the mixture in a piping bag at once and put in the fridge for at least an hour.



NEUHAUS

BELGIUM ♦ 1857

DECONSTRUCTED TIRAMISU | PREPARATION

Brownie

Mettez le chocolat dans un plat réfractaire et déposez-le sur une casserole avec de l'eau légèrement bouillante. Assurez-vous que le plat contenant le chocolat ne soit pas en contact avec l'eau ! Faites fondre le chocolat jusqu'à obtention d'une texture lisse.

Battez le beurre et le sucre dans un robot ménager jusqu'à obtention d'un beau mélange. Incorporez délicatement les œufs. Incorporez petit à petit la farine et battez la pâte à une cadence plus élevée, jusqu'à obtention d'une texture bien lisse.

Incorporez délicatement le chocolat fondu. Versez la pâte dans le moule et aplanissez. Laissez cuire 30 à 35 minutes.

Gelée café - amaretto

Portez l'Amaretto et le café à ébullition.

Incorporez-y la gélatine trempée et pressée.

Versez dans un plat large et peu profond, de façon à obtenir une couche d'environ 1 cm d'épaisseur.

Laissez figer au réfrigérateur.

Caramel aux amandes

Versez 100 g de sucre cristallisé dans une casserole.

Ajoutez quelques cuillères à soupe d'eau jusqu'à ce que le sucre soit complètement couvert. Veillez à ne pas en mettre ni trop peu, ni trop, sous peine que le caramel soit trop fin.

Mettez la casserole sur le feu. Laissez le mélange cuire sans remuer.

Quand le sucre commence à devenir légèrement brunâtre, vous pouvez remuer.

Continuez de mélanger jusqu'à ce que le sucre arbore une teinte brun foncé. Puis retirez directement la casserole du feu pour que le caramel ne brûle pas.

Versez-le sur du papier cuisson et disposez-y les amandes effilées.

Crème de mascarpone à la vanille

Prenez un grand récipient et versez-y le mascarpone.

Mélangez jusqu'à obtention d'une texture onctueuse.

Ajoutez le jus de citron et un brin de crème. Battez au fouet jusqu'à obtention d'une crème onctueuse, dont l'épaisseur ressemble à celle d'une crème fraîche à moitié battue.

Incorporez le sucre vanillé et l'arôme de vanille, puis remuez jusqu'à dissolution du sucre dans la crème mascarpone.

Versez directement le mélange dans une poche à douille et réservez au moins une heure au réfrigérateur.



NEUHAUS

BELGIUM ♦ 1857

DECONSTRUCTED TIRAMISU | BEREIDING

Brownie

Doe de chocolade in een vuurvaste schaal en zet hem op een pan met zachtjes kokend water. Zorg dat de schaal met chocolade het water niet raakt! Laat de chocolade smelten tot hij glad is. Klop de boter en de suiker in een keukenmachine tot ze goed vermengd zijn. Voeg langzaam de eieren toe. Klop geleidelijk de bloem erdoor en klop het beslag op een hogere stand mooi glad. Meng rustig de gesmolten chocolade erdoor. Giet het beslag in de bakvorm en strijk glad. Bak 30-35 min.

Koffie – amaretto gelej

Breng de Amaretto met koffie aan de kook. Voeg er de geweekte en uitgeknepen gelatine aan toe. Giet uit in een brede, ondiepe schaal, zodat je een laagje van 1 cm dik krijgt ongeveer. Laat opstijven in de koelkast.

Karamel met amandelen

Doe 100 g kristalsuiker in een pannetje. Doe er enkele eetlepels water bij tot de suiker volledig bedekt is. Neem dus zeker niet te weinig, maar ook niet te veel. Anders wordt de karamel te dun. Zet de pan op het vuur. Laat het mengsel koken en begin nog niet met roeren. Als de suiker lichtbruin begint te kleuren, roer dan pas om. Blijf roeren tot de suiker donkerbruin kleurt. Haal de pan daarna onmiddellijk van het vuur, anders verbrandt de karamel. Giet uit op bakpapier en strooi de amandelschilfers uit.

Vanille mascarpone crème

Neem een grote mengkom en voeg de mascarpone toe. Roer de kaas tot deze zacht is. Voeg het citroensap en een scheutje room toe. Roer met de garde tot je een romige crème krijgt, waarvan de dikte lijkt op die van half opgeklopte slagroom. Voeg de vanillesuiker en vanillearoma toe en roer tot de suiker is opgelost in de mascarponecrème. Doe het mengsel onmiddellijk in de spuitzak en zet minstens een uur in de



NEUHAUS

BELGIUM ♦ 1857

DECONSTRUCTED TIRAMISU | ZUBEREITUNG

Brownie

Schokolade in eine feuerfeste Schale geben und diese in einen Topf mit köchelndem Wasser stellen. Aufpassen, dass kein Wasser in die Schüssel mit der Schokolade läuft! Schokolade schmelzen, bis sie eine glatte Konsistenz hat.

Butter und Zucker in einer Küchenmaschine verrühren, bis sie gut vermengt sind. Langsam die Eier hinzugeben. Mehl schrittweise unterheben und Masse auf höherer Stufe schön glatt verrühren.

Sanft die geschmolzene Schokolade darunterrühren. Masse in die Backform geben und glattstreichen.

30-35 Min. backen

Kaffee-Amarettocreme

Amaretto mit Kaffee aufkochen.

Eingeweichte und ausgedrückte Gelatine hinzufügen.

In eine breite, flache Schale gießen, bis man eine ca. 1 cm dicke Lage hat.

Im Kühlschrank fest werden lassen.

Karamell mit Mandeln

100 g Kristallzucker in einen Topf geben.

Einige Esslöffel Wasser hinzugeben, bis der Zucker komplett bedeckt ist. Hier bitte nicht zu wenig, aber auch nicht zuviel Wasser nehmen. Ansonsten wird das Karamell zu dünn.

Topf aufs Feuer setzen. Mischung zum Kochen bringen aber noch nicht umrühren.

Erst umrühren, wenn der Zucker anfängt, sich hellbraun zu färben.

Weiter umrühren, bis der Zucker eine dunkelbraune Farbe hat. Topf sofort vom Feuer nehmen, ansonsten verbrennt das Karamell.

Auf Backpapier gießen und Mandelsplitter darüber streuen.

Vanille-Mascarponecreme

Mascarpone in eine große Rührschüssel geben und weich rühren.

Zitronensaft und einen Schuss Sahne hinzugeben. Mit dem Schneebesen umrühren, bis man eine sahnige Creme hat, mit einer Konsistenz, die halb geschlagener Sahne ähnelt.

Vanillezucker und Vanillearoma hinzufügen und umrühren, bis der Zucker sich in der Mascarpone-Creme aufgelöst hat.

Gemisch sofort in einen Spritzbeutel geben und mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.