

Fraisier noisette & vanille

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 150g de crème liquide entière
- 187g de jaunes d'œufs
- 187g de sucre en poudre
- 60g de poudre à flan / de maïzena
- 3 gousses de vanille
- 190g de beurre doux
- 120g de sucre semoule
- 190g de sucre glace
- 150g de poudre d'amande
- 90g de poudre de noisette
- 50g de farine
- 500ml de crème liquide entière
- 200g de mascarpone
- 75g de sucre glace

Préparation

1. Ce weekend, j'ai réalisé un fraisier pour environ 15 personnes ; c'était à l'occasion d'une communion dans ma famille.
2. Le communiant voulait un fraisier, j'ai donc réalisé ce gâteau composé d'une dacquoise amande-noisette, d'une crème mousseline à la vanille, d'une chantilly mascarpone et de beaucoup de fraises charlottes.
3. Si vous n'avez pas le temps/l'envie de réaliser la chantilly et/ou de la pocher sur le gâteau, vous pouvez la remplacer par une classique pâte d'amande étalée sur le dessus du fraisier.
4. Les quantités ci-dessous correspondent donc à un gâteau de grande taille, pour un gâteau classique de 6-8 personnes il faudra diviser les quantités par 2 environ.
5. Ce fraisier était très frais et il a beaucoup plu après un gros repas, en plus d'avoir été apprécié visuellement.
6. Dernier avantage, il est assez rapide à réaliser, vous pouvez le préparer la veille, et faire seulement la décoration le jour J.
7. a vos fraises !
8. Porter à ébullition, puis couvrir et laisser infuser pendant une quinzaine de minutes.
9. A part, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre, puis ajouter la poudre à flan.
10. Verser alors la moitié du lait sur le mélange précédant en fouettant bien avant de tout remettre dans la casserole.
11. Faire alors cuire jusqu'au retour de l'ébullition puis encore pendant 3 à 4 minutes en remuant constamment.
12. Réserver alors la crème pâtissière au frais.
13. Quand la crème a refroidi, ramollir le beurre avec la troisième gousse de vanille.
14. Ensuite, fouetter la crème pâtissière pour la détendre, puis ajouter progressivement le beurre pommade en continuant à fouetter jusqu'à avoir une crème mousseline bien lisse et aérée.
15. Réserver alors la crème mousseline jusqu'au montage.
16. Vous pouvez bien sûr préparer le reste du fraisier pendant que la crème pâtissière refroidit afin de l'incorporer au beurre juste avant le montage, comme ça vous aurez une crème bien souple qui vous facilitera le montage.
17. Tamiser ensemble le sucre glace, la poudre d'amande, la poudre de noisette et la farine.

18. Battre les blancs en neige, puis les serrer en ajoutant le sucre semoule progressivement.
19. Lorsque les blancs sont bien fermes, ajouter progressivement les poudres en mélangeant délicatement à l'aide d'une maryse.
20. Etaler alors la pâte en deux carrés un peu plus grands que votre carré à entremet (j'ai fait des carrés de 28-30 cm de côté environ, pour que une fois découpés à la bonne taille les biscuits soient de la même hauteur partout et soient bien uniformes).
21. Faire cuire pendant une douzaine de minutes à 165°C, les biscuits doivent être dorés.
22. Faire refroidir sur une grille et réserver jusqu'au montage.
23. Le moment le plus minutieux de ce fraisier arrive, il va falloir trier les fraises !
24. Garder évidemment les plus jolies et les plus régulières pour les répartir sur l'extérieur et sur le dessus du fraisier, et découper les autres en petits carrés pour les incorporer à l'intérieur du gâteau.
25. Poser du rhodoid à l'intérieur du carré à entremet.
26. Découper une partie des fraises deux et les disposer contre le rhodoid sur tout le pourtour du carré.
27. Découper les biscuits en deux carrés de taille inférieure à votre carré (21-22cm de côté pour moi).
28. Poser le premier biscuit au centre du carré.
29. Le couvrir de crème mousseline, en mettant également de la crème entre chaque fraise pour que le pourtour du fraisier soit bien régulier au moment du démoulage.
30. Incorporer alors des morceaux de fraises, puis à nouveau de la crème, et quelques morceaux de fraises.
31. Poser ensuite le deuxième biscuit et recouvrir le tout de la crème restante afin que le biscuit ne se voie plus.
32. Laisser le fraisier reposer au frais pendant quelques heures.
33. Il ne reste alors que l'étape de la décoration !
34. Je vous conseille de faire cette étape pas longtemps avant de servir et de déguster votre fraisier afin que la chantilly ne « croûte » pas au réfrigérateur.
35. Battre la crème liquide (bien froide) avec un batteur.
36. Quand elle commence à prendre, ajouter progressivement le sucre glace puis le mascarpone et continuer à battre jusqu'à avoir une chantilly ferme.
37. Démouler alors le fraisier : enlever le cadre puis retirer le rhodoid.
38. Pocher la chantilly à l'aide d'une douille à st honoré en partant du centre du gâteau pour aller vers l'extérieur (j'étais pressée donc j'ai oublié de prendre des photos à cette étape-là) en arrêtant deux centimètres avant d'arriver au bord du gâteau, et finir en disposant les fraises restantes (entières) sur tout le tour du gâteau (et une au centre du fraisier).
39. Bonne dégustation !