

Fraisier à la vanille (sans gluten)

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 80g de blancs d'œuf
- 80g de sucre semoule
- 40g de poudre d'amande
- 40g de sucre glace
- 80g d'œufs entier
- 150g de lait
- 150g de crème liquide
- 25g de sucre
- 30g de maïzena
- 1 gousse de vanille
- 25g de lait
- 20g de jaune d'œuf
- 20g de sucre
- 30g d'eau
- 90g de sucre
- 45g de blancs d'œuf
- 145g de beurre pommade
- 75g de meringue italienne
- 100g de crème liquide à 30 ou 35%
- 25g de sucre glace

Préparation

1. : J'ai utilisé la vanille de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Ajoutez la poudre d'amande et le sucre glace tamisés délicatement à l'aide d'une maryse.
3. Quand la pâte est bien homogène, versez-la dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 10mm, puis pochez deux cercles de 18cm de diamètre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
4. Enfournez dans le four préchauffé à 170°C pendant environ 20 minutes, le biscuit doit être bien croustillant à l'extérieur.
5. Crème à la vanille : Crème pâtissière : d'œufs entier de lait de crème liquide de sucre de maïzena
ousse de vanille Fouettez les œufs avec le sucre et la maïzena.
6. Faites chauffer le lait avec la crème et les grains de la gousse de vanille (si vous avez le temps, vous pouvez laisser le mélange infuser, la crème n'en aura que plus de goût).
7. Versez la moitié du liquide chaud sur les œufs en mélangeant bien, puis reversez le tout dans la casserole.
8. Faites cuire à feu moyen en fouettant constamment jusqu'à épaississement de la crème.
9. Ensuite, filmez-la au contact et faites-la refroidir totalement.
10. Crème anglaise : de lait de jaune d'œuf de sucre Fouettez le jaune avec le sucre, puis ajoutez le lait.
11. Faites cuire à feu doux en mélangeant constamment jusqu'à atteindre la température de 85°C puis versez-la dans un autre récipient et laissez-la refroidir (il faut qu'elle soit à température ambiante au moment d'ajouter le beurre).
12. Meringue italienne : d'eau de sucre de blancs d'œuf Versez l'eau et le sucre dans une casserole.
13. Quand le sirop atteint 110°C, commencez à fouetter les blancs d'œuf.
14. Une fois qu'il atteint la température de 121°C, versez-le en filet sur les blancs qui doivent être mousseux mais

pas fermes.

15. Continuez à fouetter à grande vitesse jusqu'à ce que la meringue ait refroidi et soit bien ferme et brillante.

16. Crème au beurre : Crème anglaise de beurre pommade Pour cette étape, le beurre doit être bien pommade, c'est très important, sinon la crème risque de trancher.

17. Fouettez le beurre pommade, puis versez en filet dessus la crème anglaise à température ambiante en continuant à fouetter.

18. Poursuivez jusqu'à ce que la crème gonfle et blanchisse (si jamais elle tranche, pas de panique, vous pouvez la rattraper).

19. Utilisez un chalumeau sur les parois du bol du robot tout en continuant à fouetter et la crème devrait se lisser.

20. Si vous n'avez pas de chalumeau, mettez le bol quelques secondes sur un bain-marie, fouettez à nouveau et répétez autant de fois que nécessaire).

21. Crème à la vanille : Crème au beurre de meringue italienne Crème pâtissière Prélevez de meringue italienne.

22. Ajoutez-la délicatement à la crème au beurre à l'aide d'une maryse.

23. Ensuite, fouettez la crème pâtissière froide pour la détendre, et ajoutez la crème préalablement préparée à la maryse.

24. Enfin, fouettez la crème quelques minutes ; à la fin, elle doit être bien lisse et aérée.

25. Montage : Environ de fraises de crème liquide à 30 ou 35% de sucre glace Placez un cercle de 18cm de diamètre sur un carton doré ou sur votre plat de service.

26. Si vous en avez, mettez du rhodoid à l'intérieur, le démoulage sera plus net.

27. Coupez des fraises en deux et disposez-les sur tout le pourtour du cercle.

28. Découpez un des cercles de biscuit à la bonne taille et placez-le au fond du cercle.

29. Ensuite, versez la moitié de la crème en la faisant remonter sur les côtés pour combler les trous entre les fraises.

30. Coupez environ de fraises en dés.

31. Versez-en la moitié sur la crème, recouvrez avec un peu de crème puis disposez le reste des fraises.

32. Ajoutez un peu de crème (gardez-en une petite quantité pour la finition du fraisier).

33. Recouvrez avec le deuxième biscuit, puis la fin de la crème et lissez la surface.

34. Mettez le fraisier au réfrigérateur pendant minimum 2 à 3 heures.

35. Ensuite, fouettez la crème liquide avec le sucre glace jusqu'à obtention d'une chantilly.

36. Mettez-la dans une poche à douille munie d'une douille à petit four de 14mm.

37. Démoulez le fraisier, et pochez la chantilly sur l'extérieur.

38. Disposez ensuite des demi-fraises au centre du gâteau.

39. Et voilà, votre fraisier est prêt, régalez-vous !