

Fraisier (Hugues Pouget)

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 35g de farine
- 35g de sucre (1)
- 85g de sucre (2)
- 135g de blancs d'œufs (entre 4 et 5 blancs)
- 35g de jaune d'œuf (2 petits jaunes)
- 15g de maïzena
- 35g de sucre
- 180g de sucre
- 48g d'eau
- 275g de beurre
- 200g de crème liquide entière (à 30 ou 35% de matière grasse)
- 50g de mascarpone
- 20g de sucre glace

Préparation

1. C'est la saison des fraises et ce serait bien dommage de ne pas en profiter !
2. Pour ce gâteau du dimanche, je me suis donc lancée dans la réalisation de mon premier fraisier, et n'étant pas particulièrement friande de la pâte d'amande, j'ai été très attirée par cette recette de fraisier d'Hugues Pouget (Hugo&Victor), parue dans le numéro 18 de Fou de Pâtisserie, composé d'un biscuit aux amandes, d'une crème mousseline légèrement vanillée, d'une chantilly et bien sûr de fraises fraîches.
3. Les quantités ci-dessous sont adaptées à un fraisier de 20cm de diamètre, pour 8-10 personnes (il fait 8 très belles parts vue sa hauteur).
4. Une petite précision, pour la réalisation de ce fraisier, le rhodoid et le thermomètre sont quasi indispensables, donc il vaut mieux être (un peu) équipé avant de se lancer !
5. A part, monter les blancs en neige ; une fois que les blancs sont montés, les serrer avec le sucre (2).
6. Incorporer alors délicatement les blancs dans le mélange des poudres.
7. Une fois le mélange bien homogène, pocher deux cercles de 22-23 cm de diamètre sur du papier sulfurisé, et les saupoudrer de cassonade (ils seront plus croustillants à la dégustation).
8. Enfourner alors les biscuits dans le four préchauffé à 180°C pour 15-20 minutes, ils doivent être bien colorés mais souples au toucher.
9. Mettre le lait à chauffer avec la vanille.
10. A part, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre, puis lorsqu'ils ont bien blanchi ajouter la maïzena et bien remuer.
11. Verser ensuite progressivement la moitié du lait bouillant sur les jaunes en fouettant bien, et reverser le tout dans la casserole.
12. Remettre sur le feu et faire épaissir en remuant constamment.
13. Une fois la crème prête, la débarrasser dans un plat puis la filmer au contact et réserver.
14. Verser l'eau dans une casserole, puis ajouter le sucre.
15. Mettre ce mélange à chauffer.
16. Quand le sirop atteint 110°C, commencer à monter les blancs en neige.
17. Une fois la température de 121°C atteinte, verser le sirop progressivement sur les blancs montés en continuant à battre.

18. Le volume du mélange va beaucoup augmenter, c'est normal, il va réduire une fois la meringue refroidie.
19. Continuer à fouetter la meringue jusqu'à atteindre la température de 30°C, puis incorporer petit à petit le beurre pommade.
20. La température de 30°C est vraiment importante à respecter, si elle est supérieure le beurre va fondre et inférieure, il ne va pas bien s'incorporer.
21. Continuer à fouetter jusqu'à ce que la crème soit homogène.
22. Crème mousseline :Une fois la crème au beurre refroidie, incorporer la crème pâtissière à température ambiante.
23. Bien mélanger pour obtenir une crème mousseline homogène.
24. Si vous comptez faire le montage de votre fraisier immédiatement après cette étape, je vous conseille de ne pas mettre votre crème mousseline au frais ; étant riche en beurre, elle va se figer et sera plus difficile à travailler.
25. Chantilly :La recette du magazine Fou de Pâtisserie indiquait l'utilisation de gélatine ajoutée à la crème liquide, n'utilisant jamais de gélatine dans mes chantilly, j'ai préféré faire une chantilly mascarpone comme j'en ai l'habitude.
26. Mettre la crème liquide (bien froide) dans la cuve du batteur muni du fouet et commencer à la monter.
27. A part, mélanger le mascarpone et le sucre glace.
28. Quand la chantilly commence à être bien prise, ajouter progressivement le mascarpone et arrêter de fouetter lorsque la crème est homogène et bien montée.
29. Mettre dans une poche à douille munie d'une douille st honoré et réserver au frais.
30. J'ai utilisé une douille st honoré De Buyer 20, je pense que pour obtenir un visuel plus proche de celui du fraisier d'Hugo&Victor, il vaut mieux utiliser la taille du dessus.
31. Montage :QS de fraises (environ) Commencer par détailler deux cercles d'environ 18 cm dans les biscuits.
32. En déposer un au centre de votre cercle à entremet cerclé de rhodoid.
33. Il faut ensuite s'occuper des fraises, les trier pour mettre les plus jolies et régulières de côté.
34. Précision peut-être évidente mais importante, utilisez de bonnes fraises, c'est ce qui fera toute la réussite de votre fraisier.
35. Une fois les fraises triées entre deux catégories (les jolies et les moins jolies), couper en deux les fraises les plus régulières et les déposer, face contre rhodoid autour du biscuit.
36. Pocher alors de la crème mousseline sur le biscuit et entre les fraises, en s'aidant d'une spatule si besoin pour combler tous les trous entre les fraises.
37. Intercaler alors une couche de fraises en morceaux (les moins jolies) puis une couche de crème mousseline, puis à nouveau des fraises et la crème.
38. Déposer alors au centre du gâteau le deuxième biscuit et recouvrir avec le reste de crème.
39. Si vous préparez votre fraisier à l'avance, je vous conseille de vous arrêter là et de terminer le montage (fraises et chantilly) juste avant la dégustation.
40. Pocher ensuite la chantilly avec la douille st honoré (ou une autre, selon vos envies et les moyens à disposition) sur le gâteau, en commençant par le centre et en laissant les bords de libre pour les fraises.
41. Une fois la chantilly disposée, déposer les (jolies) fraises coupées en deux sur tout le pourtour du gâteau.
42. Une dernière précision, si vous conservez votre fraisier au frais pendant quelques heures, je vous conseille de le sortir un peu avant la dégustation pour avoir une crème plus onctueuse.
43. Bon appétit !