

Basilika fragujo

Ingrédients

- 300g da fragoj
- 15g da blanka balzamvinaigro
- 20g da mielo
- 2 ovoj
- 60g da sukero
- 60g da faruno
- 1 ovo
- 60g da sukero
- 35 de maizeno
- 125g da tuta lakto
- 120g da tuta krema likva o
- 6g da bazilio-folioj
- 25g da butero (1)
- 100g da moligita butero (2)
- 150g da fragoj
- 150g da tuta krema likva o
- 20g da sukera polvo

Préparation

1. Kaj jes, nova fragujo!
2. i-foje, la fragoj estas asociitaj kun bazilio, kun spico de blanka balzamvinaigro.
3. Krom tio, fragujo plej klasika: genoise, muselina kremo kaj kompreneble multaj fragoj!
4. Materialo: Pastroroboto Vistilo Truata pleto Sakaj kunmeta oj St.
5. Honoré-kunmeta o de Buyer 20cm rondo Preparotempo: 1 horo + kuirado kaj ripozo Por fragujo de 20cm en diametro: Fragoj kun bazilio & blanka balzamvinaigro: da fragoj da blanka balzamvinaigro Dekduo da bazilio-folioj da mielo Tran u la fragojn en malgrandajn pecojn, poste aldonu la mielon, la vinagron kaj la mielon.
6. Lasu la miksa on maceri dum kelkaj horoj.
7. Genoise: 2 ovoj da sukero da faruno Vipu la ovoj kun la sukero dum kelkaj minutoj is vi atingos bone veligitan miksa on.
8. Aldonu tiam la sivitan farunon helpe de marizo, ver u la paston en rondon de 20cm en diametro kaj metis la genoiso en la anta varmigita forno e 180°C dum irka 15 minutoj.
9. La genoise devas esti bone orumita kaj veligita.
10. Lasu malvarmi i.
11. Muzelina kremo kun bazilio: 1 ovo da sukero 35 de maizeno da tuta lakto da tuta krema likva o da bazilio-folioj da butero (1) da moligita butero (2) Varmegigu la lakton kaj la kremo kun fajne hakita bazilio, poste envolvu la kaserolon kaj lasu infuzi dum 30 minutoj.
12. Poste miksu la likva on kaj varmigu in denove.
13. Vipu la ovo kun la sukero kaj la maizeno.
14. Ver u la duonon de la likva o sur la anta a miksa o, poste ver u ion en la kaserolon.
15. Densigu la kremon je mezavera temperaturon per konstanta vipado.
16. For de la fajro, aldonu la butero (1).
17. Lasu la kremon reveni al ambra temperaturo.

18. Kiam i malvarmi is, vipu in aldonante iom post iom la butero (2).
19. Vipu dum pluraj minutoj por akiri krebon glatan, velan kaj aeron.
20. Preti u tuj por muntado.
21. Muntado: da fragoj da tuta krema likva o da sukera polvo Tran u la fragoj en du, kaj aran u ilin irka la rando, superkovritan de rhodoid.
22. Tran u la genoisen en du.
23. Detruu la pecojn de fragoj kun bazilio kaj blanka balzamvinaigro konservante la sukon.
24. Uzu in por sorbi la genoisen.
25. Metu la unuan duonon de la genoiso en la centro de la fragoj, tran ante in iomete se necese.
26. apkovru in kun muzina kremo, poste aldonu la fragojn kun bazilio.
27. apkovru kun la kremo (konservu malgrandan por fini la muntadon).
28. Metu la duan duonon de genoise, anka sorbigitan, kaj finu kun la resto de la kremo.
29. Metu la fragujo malvarme por almena 2 horoj.
30. Poste vipu la kremon kun la sukera polvo por akiri a mkremon.
31. Malmoldigu la fragujo, envergumu la a mkremon sur i, ornamu kun kelkaj baziliofolioj, poste uu!