

Fraisier clásico

Ingrédients

- 2 huevos
- 60g de azúcar granulada
- 60g de harina
- 15g de mantequilla
- 350g de fresas
- 2 cucharadas de azúcar
- 100g de crema líquida entera
- 125g de yemas de huevo
- 125g de azúcar
- 40g de maicena
- 1 vaina de vainilla
- 200g de fresas
- 30g de azúcar
- 1,5g de agar agar

Préparation

1. ¡Primer fresón de la temporada, aquí estamos!
2. Con una versión no puede ser más clásica: genovesa (empapada en fresa), crema muselina de vainilla, fresas frescas (muchas) y gelatina de fresa para terminar.
3. En resumen, nada muy complicado, pero aún necesitarás un poco de trabajo y paciencia antes de poder disfrutar
Material : Placa perforada Mini espátula acodada Mangas pasteleras Círculo de 20cm Rodoide
Ingredientes : He utilizado la vainilla Norohy de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. Derrite la mantequilla y déjala enfriar.
5. Bate los huevos enteros con el azúcar durante al menos 10 minutos, hasta que la mezcla crezca y blanquee.
6. Añade la harina tamizada, mezcla bien, luego retira una pequeña parte de la masa y mézclala con la mantequilla derretida.
7. Finalmente, mezcla las dos masas con cuidado, vierte en un círculo de 20 cm de diámetro y hornea inmediatamente en el horno precalentado a 180°C durante unos 15 minutos.
8. Deja enfriar y luego envuelve en film alimentario hasta el montaje para que el bizcocho genovés se mantenga bien esponjoso.
9. Despalilla las fresas, luego córtalas en trozos grandes.
10. Espolvoréalas con el azúcar, mezcla, y guárdalas en el refrigerador hasta el montaje.
11. Calienta la crema y la leche con los granos de la vaina de vainilla.
12. Bate las yemas de huevo con el azúcar y la maicena.
13. Cuando la leche esté caliente, vierte la mitad sobre los huevos mientras bates bien, luego vierte todo de nuevo en la cacerola.
14. Espesa a fuego medio sin parar de remover, luego transfiere a un recipiente y cubre con film en contacto.
15. Enfría en el refrigerador hasta que la crema esté a temperatura ambiente.
16. Cuando la crema pastelera esté fría, bátela para aflojarla, luego añade gradualmente la mantequilla pomada batiendo continuamente.
17. Tu crema estará lista cuando la mantequilla esté completamente incorporada y la crema esté bien aireada

(debes batirla durante unos 10-15 minutos a velocidad media).

18. Pasa al montaje.

19. Coloca tu círculo en tu plato de presentación.

20. Forra con rodoide, luego coloca mitades de fresas alrededor del contorno.

21. Corta el bizcocho en dos a lo largo y corta ligeramente si es necesario.

22. Coloca la primera mitad en el círculo.

23. Cuela ligeramente las fresas azucaradas para recuperar el jugo y empapa el bizcocho con la mitad del jugo.

24. Cubre el bizcocho y las fresas con la crema muselina, luego añade 2/3 de las fresas escurridas.

25. Añade un poco de crema muselina, luego el resto de las fresas.

26. Cubre con la segunda mitad del bizcocho, empápalo con el resto del jugo de fresa, luego termina con el resto de la crema muselina.

27. Alisa bien la superficie y coloca el fresón en el refrigerador al menos 2 horas.

28. Despalilla las fresas y mézclalas.

29. Calienta el puré obtenido.

30. Mezcla el azúcar y el agar agar y vierte la mezcla en lluvia sobre el puré caliente.

31. Mezcla bien y lleva a ebullición.

32. Continúa cocinando durante 2 a 3 minutos batiendo regularmente, luego deja templar.

33. Finalmente, vierte sobre el pastel, alisa la superficie y vuelve a enfriar durante 2 horas.

34. Decora con algunas fresas y ¡disfruta!