

Tarta de fresas con crema diplomática de pistacho

Ingrédients

- 25g de pistachos en polvo
- 135g de azúcar glas
- 115g de almendra en polvo
- 150g de claras de huevo
- 50g de azúcar granulada
- 20g de puré de pistacho (yo uso la Jean Hervé que encuentro en tienda ecológica)
- 250g de leche
- 250g de crema líquida
- 100g de azúcar
- 80g de yemas de huevo
- 25g de harina
- 30g de maicena
- 50g de mantequilla
- 10g de gelatina (había puesto 7g pero mi crema no se sostenía super bien, con el calor además si lo volviera a hacer pondría un poco más de gelatina)
- 45g de praliné de pistacho
- 30g de puré de pistacho
- 400g de crema líquida
- 400g de crema líquida entera
- 40g de mascarpone
- 60g de azúcar glas

Préparation

1. Hace unos días fue el cumpleaños de mi hermana, gran admiradora de las fresas, y por esta ocasión preparé este fresier con pistacho.
2. No es ni largo ni complicado de preparar, así que no tengan miedo de intentarlo, especialmente porque pueden adaptar la decoración del postre a sus gustos/al tiempo que disponen.
3. Para obtener un pastel realmente ligero, he reemplazado la tradicional crema muselina (con mantequilla) por una crema diplomática (con chantilly).
4. Se sostenía, pero no super bien, así que como se lo digo a continuación en la receta, les aconsejo aumentar un poco la cantidad de gelatina y preparar el fresier con suficiente antelación para que tenga tiempo de asentarse en el refrigerador.
5. Pueden, por ejemplo, preparar la crema pastelera la noche anterior para que se enfríe durante la noche, y luego hacer el montaje a la mañana siguiente después de hornear los discos de dacquoise para degustar en la noche.
6. Si no les gusta el pistacho, pueden por supuesto hacer este fresier con una crema diplomática de vainilla.
7. ¡Ya lo saben todo, solo queda lanzarse!
8. Mezcla las almendras en polvo, los pistachos y el azúcar glas.
9. Monta las claras a punto de nieve y apriétalas con el azúcar granulada.
10. Cuando estén bien firmes, agrega el puré de pistacho y luego las almendras en polvo suavemente con una espátula de silicona.
11. Coloca la mezcla en una manga pastelera con una boquilla lisa.
12. Escudilla dos círculos de aproximadamente 23 cm de diámetro en bandejas cubiertas con papel pergamino, y luego hornéalos a 180°C durante unos diez minutos (un poco más, dependiendo de tu horno, el bizcocho debe estar cocido pero suave).

13. Coloca las hojas de gelatina en un bol grande con agua fría.
14. Pon la leche y la crema con la vainilla en una cacerola y lleva a ebullición.
15. Bate las yemas de huevo con el azúcar, luego con la harina y la maicena y luego vierte el líquido caliente sobre la mezcla, revolviendo bien.
16. Regresa todo a la cacerola y cocina unos minutos revolviendo constantemente, hasta obtener una crema pastelera bastante espesa.
17. Agrega la gelatina rehidratada y escurrida y la mantequilla en trozos pequeños, y mezcla bien para obtener una crema homogénea.
18. Incorpora luego el praliné y el puré de pistacho, luego transfiere la crema a una fuente para gratinar y cúbreala con film plástico en contacto antes de refrigerarla.
19. No prepares la crema diplomática sino en el momento del montaje.
20. Monta la crema líquida en chantilly y luego agrega la crema pastelera de pistacho fría.
21. Coloca la crema diplomática obtenida en una manga pastelera.
22. Coloca el círculo sobre un cartón dorado o un plato de servicio, luego coloca rodhoid dentro del círculo.
23. Selecciona las fresas más regulares y córtalas por la mitad.
24. Coloca las mitades de fresa dentro del círculo.
25. Recorta los discos de dacquoise para que entren dentro del círculo lleno de mitades de fresa.
26. Coloca una dacquoise en el fondo del círculo, y cúbreala con crema diplomática.
27. También escudilla crema diplomática en el perímetro del círculo y entre las fresas.
28. Corta las fresas en cubos pequeños, y colócalas sobre la crema diplomática.
29. Cubre nuevamente con crema, luego coloca el segundo círculo de dacquoise.
30. Termina con el resto de crema y alisa al nivel del círculo.
31. Coloca el fresier en la nevera durante varias horas (o incluso una noche).
32. Cuando esté asentado, y poco antes de servirlo, monta una chantilly con la crema líquida, el mascarpone y el azúcar glas, luego colócala en una manga pastelera con una boquilla de saint-honoré (o la de su elección) y escudilla sobre el fresier comenzando desde el interior.
33. Finalmente, coloca fresas y trozos de pistacho alrededor de la chantilly, ¡y disfruta!