

Fraisier al albahaca

Ingrédients

- 300g de fresas
- 15g de vinagre balsámico blanco
- 20g de miel
- 2 huevos
- 60g de azúcar
- 60g de harina
- 1 huevo
- 60g de azúcar
- 35 de maicena
- 125g de leche entera
- 120g de crema líquida entera
- 6g de hojas de albahaca
- 25g de mantequilla (1)
- 100g de mantequilla pomada (2)
- 150g de fresas
- 150g de crema líquida entera
- 20g de azúcar glas

Préparation

1. ¡Y sí, una nueva tarta de fresas!
2. Esta vez, las fresas están asociadas con albahaca, con un toque de vinagre balsámico blanco.
3. Aparte de eso, una tarta de fresas de lo más clásica: un bizcocho genovés, una crema muselina y por supuesto, ¡muchas fresas!
4. Material: Robot pastelero Batidor Placa perforada Mangas pasteleras Boquilla Saint Honoré de Buyer Círculo de 20cm Tiempo de preparación: 1 hora + cocción y reposo Para una tarta de fresas de 20cm de diámetro: Fresas con albahaca y balsámico blanco: de fresas de vinagre balsámico blanco Una docena de hojas de albahaca de miel Corta las fresas en pequeños trozos, luego añade la miel, el vinagre y la miel.
5. Deja que la mezcla macere durante algunas horas.
6. Bizcocho genovés: 2 huevos de azúcar de harina Bate los huevos con el azúcar durante unos minutos hasta obtener una mezcla bien esponjosa.
7. Añade la harina tamizada con una espátula, vierte la masa en un círculo de 20cm de diámetro y hornea el bizcocho en el horno precalentado a 180°C durante unos 15 minutos.
8. El bizcocho debe estar bien dorado y esponjoso.
9. Deja enfriar.
10. Crema muselina con albahaca: 1 huevo de azúcar 35 de maicena de leche entera de crema líquida entera de hojas de albahaca de mantequilla (1) de mantequilla pomada (2) Calienta la leche y la crema con la albahaca finamente picada, luego cubre la cacerola y deja que infusione durante 30 minutos.
11. Luego, mezcla el líquido y caliéntalo de nuevo.
12. Bate el huevo con el azúcar y la maicena.
13. Vierte la mitad del líquido sobre la mezcla anterior, luego devuelve todo a la cacerola.
14. Espesa la crema a fuego medio batiendo constantemente.
15. Fuera del fuego, añade la mantequilla (1).
16. Deja que la crema vuelva a temperatura ambiente.

17. Cuando haya enfriado, bátela añadiendo poco a poco la mantequilla (2).
18. Bate durante varios minutos hasta obtener una crema bien lisa, esponjosa y aireada.
19. Pasa inmediatamente al montaje.
20. Montaje: de fresas de crema líquida entera de azúcar glas Corta las fresas en dos, y colócalas alrededor del borde cubierto de rodohid.
21. Corta el bizcocho en dos.
22. Escurre los trozos de fresas con albahaca y balsámico blanco conservando el jugo.
23. Úsalo para humedecer el bizcocho.
24. Coloca la primera mitad del bizcocho en el centro de las fresas, recortándolo un poco si es necesario.
25. Cúbrelo con crema muselina, luego añade las fresas con albahaca.
26. Cubre con la crema (reserva un poquito para terminar el montaje).
27. Coloca la segunda mitad del bizcocho, también humedecido, y termina con el resto de la crema.
28. Pon la tarta de fresas en el frigorífico por un mínimo de 2 horas.
29. Luego, bate la crema con el azúcar glas para obtener una chantilly.
30. Desmolda la tarta de fresas, coloca la chantilly encima, decora con algunas hojas de albahaca, ¡y disfruta!