

Fraisier de vainilla y avellana

Ingrédients

- 3 huevos
- 100g de azúcar
- 30g de puré de avellana
- 50g de leche
- 1 pizca de flor de sal
- 50g de harina
- 90g de polvo de avellana
- 130g de mantequilla avellana (aproximadamente 160g de mantequilla)
- 90g de leche
- 40g de fresas
- 10g de extracto de vainilla
- 150g de leche
- 150g de puré de fresa
- 75g de crema líquida
- 1 vaina de vainilla
- 90g de yemas de huevo
- 90g de azúcar en polvo
- 30g de maicena
- 20g de mantequilla sin sal (1)
- 85g de mantequilla sin sal (2)
- 200g de fresas para el borde del fraisier
- 250g de crema líquida
- 25g de azúcar glas

Préparation

1. Para aquellos que me siguen en Instagram, saben que dejé de hacer pastelería durante algunas semanas por la mejor de las razones, ¡el nacimiento de mi hija !
2. Pero aquí estoy de vuelta con una nueva receta, y para mi regreso solo podía ofrecerles una nueva fraisier!
3. Un bizcocho esponjoso de avellanas (que por supuesto pueden reemplazar por almendras o pistachos según sus gustos), una crema muselina de fresa y vainilla, una chantilly y por supuesto muchas fresas después, ¡aquí está la receta que les permitirá disfrutar del final de la temporada de fresas con toda la gula!
4. Material: Mini espátula acodada Placa perforada Mangas pasteleras Boquilla Saint Honoré de Buyer
Ingredientes: Usé el polvo y puré de avellana Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
5. Usé el extracto de vainilla Norohy de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
6. Bizcocho esponjoso de avellana: 3 huevos de azúcar de puré de avellana de leche 1 pizca de flor de sal de harina de polvo de avellana de mantequilla avellana (aproximadamente de mantequilla) Comienza preparando la mantequilla avellana: ponla en una cacerola a fuego lento y deja que cocine hasta que tome un color dorado y deje de crepitar.
7. Déjala enfriar.
8. Bate los huevos con el azúcar hasta que la mezcla se infle y blanquee, luego agrega el puré de avellana y la leche.
9. Luego agrega el polvo de avellana y la harina, y termina con la mantequilla avellana tibia.
10. Vierte la masa en un aro de 20 a 22 cm de diámetro y hornea en el horno precalentado a 170°C durante 35 minutos.

11. Déjelo enfriar completamente.
12. Jarabe de fresa y vainilla: de leche de fresas de extracto de vainilla Quítele las hojas a las fresas, luego mezcle los 3 ingredientes y reserve.
13. Crema muselina de fresa y vainilla: de leche de puré de fresa de crema líquida 1 vaina de vainilla de yemas de huevo de azúcar en polvo de maicena de mantequilla sin sal (1) de mantequilla sin sal (2) Calienta la leche, el puré de fresa y la crema líquida con los granos de la vaina de vainilla.
14. Bate las yemas de huevo con el azúcar, luego agrega la maicena.
15. Vierte la mitad del líquido caliente sobre la mezcla, luego vuelve a verter todo en la cacerola.
16. Espese a fuego medio mientras se mezcla constantemente.
17. Fuera del fuego, añade la mantequilla (1) y mézclalo bien.
18. Cubre la crema pastelera con película transparente y déjala enfriar en el refrigerador.
19. Luego, bate la mantequilla (2) y añade gradualmente la crema pastelera enfriada.
20. Sigue batiendo hasta obtener una crema lisa y aireada (si se forman pequeños trozos de mantequilla, calienta suavemente el tazón de la batidora con un soplete mientras sigues batiendo hasta que la crema quede lisa).
21. Pasa inmediatamente al montaje.
22. Montaje y acabados: de fresas para el borde del fraisier Aproximadamente de fresas para el interior y la decoración de crema líquida de azúcar glas Corta las fresas por la mitad y colócalas en el borde del aro de 22 cm de diámetro previamente cubierto con rodhoid y colocado en su plato de servicio.
23. Corta el bizcocho por la mitad en grosor, y recórtalo al tamaño adecuado.
24. Coloca la primera mitad en el fondo del aro y empápalo con el jarabe.
25. Cubre el bizcocho con crema, asegurándote de llenar bien los intersticios entre las fresas.
26. Corta las fresas en trozos pequeños y colócalos sobre la crema.
27. Cúbrela con crema muselina, luego coloca el segundo bizcocho.
28. Empápalo, luego cúbrela con el resto de la crema.
29. Coloca el fraisier en el refrigerador durante al menos 3 horas.
30. Luego, bate la crema líquida con el azúcar glas hasta obtener una crema chantilly no demasiado firme.
31. Desmolda el fraisier, luego decóralo con la chantilly (utilicé una boquilla Saint Honoré) y las fresas restantes antes de disfrutarlo!