

Chiffon cake de fresa y vainilla

Ingrédients

- 100g de harina
- 130g de azúcar
- 3g de levadura química
- 2g de sal
- 50g de yemas de huevo
- 100g de claras de huevo
- 40g de aceite
- 30g de agua
- 1 cdta de extracto de vainilla
- 100g de crema líquida entera
- 75g de leche entera
- 1 vaina de vainilla
- 50g de azúcar
- 2 huevos enteros
- 1 yema de huevo
- 30g de maicena
- 2g de gelatina (no la había puesto, y les recomiendo usarla para tener una crema un poco más firme, especialmente si usan crema al 30 y no al 35% de grasa)
- 200g de crema líquida al 35% de grasa
- 300g de fresas

Préparation

1. ¡El mes de abril ha llegado, y con él las primeras fresas!
2. Así que aquí tienes un pastel muy sencillo y muy esponjoso para usarlas y disfrutar, sin pasar demasiado tiempo en la cocina Material : Batidor Mangas pasteleras Boquilla petit four 14mm Aro 18cm Ingredientes : He utilizado la vainilla de Madagascar y el extracto de vainilla Norohy de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
3. Tiempo de preparación : 45 minutos + 30 minutos de cocciónPara un pastel de 18/20cm de diámetro:
Chiffon cake : He tomado la receta de este chiffon cake aquí.
4. de harina de azúcar de levadura química de sal de yemas de huevo de claras de huevo de aceite de agua 1 cdta de extracto de vainilla Mezclar las yemas de huevo, el aceite, el agua, la vainilla, la sal y la mitad del azúcar con el batidor.
5. Añadir la harina y la levadura tamizadas.
6. Batir las claras con el azúcar.
7. Mezclar las dos preparaciones delicadamente en dos veces.
8. Verter en un aro sin engrasar de 18 a 20cm de lado, luego hornear unos 30 minutos en el horno precalentado a 170°C.
9. Dejar enfriar unos minutos y luego desmoldar pasando un cuchillo por todo el contorno.
10. Dejar enfriar completamente.
11. Luego cortar la parte superior del pastel y "ahuecarlo" un poco como en la foto: Crema diplomática de vainilla: de crema líquida entera de leche entera 1 vaina de vainilla de azúcar 2 huevos enteros 1 yema de huevo de maicena de gelatina (no la había puesto, y les recomiendo usarla para tener una crema un poco más firme, especialmente si usan crema al 30 y no al 35% de grasa) de crema líquida al 35% de grasa Comencemos con la crema pastelera: remojar la gelatina en un bol de agua fría.
12. Mezclar la leche con la crema líquida.

13. Agregar los granos de la vaina de vainilla raspada, luego llevar a ebullición, y si tienen tiempo dejar infundir durante al menos 30 minutos, su crema tendrá más sabor.
14. Batir los huevos, la yema de huevo, el azúcar y la maicena.
15. Agregar la mitad de la leche vainillada caliente removiendo siempre, luego devolver todo a la cacerola.
16. Cocinar batiendo constantemente a fuego medio hasta espesar la crema.
17. Fuera del fuego, agregar la gelatina rehidratada y escurrida.
18. Luego, verter la crema en otro recipiente y cubrirla con un film al contacto y enfriarla en el refrigerador (si tienen prisa, también pueden poner un bloque de hielo sobre el film plástico, la crema se enfriará más rápido).
19. Cuando la crema pastelera esté fría, montar la crema líquida en nata batida no muy firme, luego tomar un tercio y mezclar vigorosamente con la crema pastelera.
20. Agregar el resto de la nata batida delicadamente con una espátula, luego colocar la crema en una manga pastelera equipada con la boquilla (aquí, una boquilla petit four de 14mm) de su elección y pasar al montaje.
21. Montaje: de fresas Cortar de fresas en cubitos pequeños.
22. Reservar el resto para la decoración del pastel.
23. Rellenar el pastel con un poco de crema, luego cubrir con los cubitos de fresas.
24. Cubrir con crema.
25. Finalmente, colocar el resto de la crema sobre el pastel y decorar con algunas fresas antes de disfrutar.