

Mansikkapiirakka (inspiraatio Maxime Frédéric, Pleincœur)

Préparation : 1h15 • Cuisson : 25 min

Préparation

1. Viime viikkoina sosiaalisessa mediassa näkemistäni jälkiruoista Maxime Frédéricin tarjoama mansikkapiirakka Pleincœur-leipomossa sai minut todella innostumaan.
2. Koska en ollut Pariisissa (matka TGV:llä mansikkapiirakan vuoksi tuntui hieman liioitellulta), päätin kokeilla tehdä kopion tästä piirakasta heidän verkkosivuiltaan ja Instagram-tililtään saamieni tietojen perusteella.
3. Tässä on siis lopputulos, erinomainen mansikkapiirakka, jossa on paljon makua ja raikkautta, ja minulta erityinen ihastus sablé diamant -pohjan käyttöön, se on hauraampaa kuin perinteinen sokeripohja, mutta todella erinomaista!
4. Tarvikkeet : Cercle cannelé De Buyer/Mini spatule coudée/Rouleau à pâtisserie Raaka-aineet :Käytin Norohy-vaniljaa Valrhonalta: koodi ILETAITUNGATEAU 20% alennukseen koko sivustolta (kumppanuus).
5. Sekoita pehmeä voi sokerin, vaniljan ja suolan kanssa.
6. Lisää sitten jauhot, vaivaa taikinaa kämmenellä hyvin sekoittaaksesi, kääri taikina kelmuun ja anna sen levätä jääkaapissa vähintään 30 minuuttia.
7. Voitele piirakkavuolan reuna ja ripottele sokeria sen päälle.
8. Kauli taikina 2-3 mm paksuiseksi ja aseta se piirakkavuolan pohjalle.
9. Laita kaikki jääkaappiin (tai pakastimeen, jos mahdollista) vähintään 2 tunniksi.
10. Esipaista piirakkapohjaa 15 minuuttia 170°C:ssa.
11. Samaan aikaan valmista mantelikreemi.
12. Sekoita pehmeä voi tomusokerin, mantelijauheen, tärkkelyksen ja sitruunankuorien kanssa.
13. Lisää muna ja sekoita hyvin.
14. Levitä mantelikreemi esipaistetun taikinan pohjalle ja lisää paloittelut mansikat.
15. Paista uudelleen 10-15 minuuttia 170°C:ssa.
16. Poista rengas heti uunista varovasti, taikina on herkkää.
17. Anna jäähtyä.
18. Puhdista mansikat ja leikkaa ne paloiksi.
19. Laita ne kattilaan sokerin ja sitruunamehun kanssa ja keitä miedolla lämmöllä sekoittaen säännöllisesti, kunnes saat hillomaisen koostumuksen (noin 30 minuuttia).
20. Anna jäähtyä täysin jääkaapissa.
21. Vaahdota kerma, lisää sitten tomusokeri ja vanilja.
22. Siirry kokoamiseen.
23. Pleincœurin reseptissä hän aloittaa levittämällä vaniljakerman ennen hilloa, minä tein virheen ja tein päinvastoin, teidän valintanne Levitä siis ohut kerros vaniljakermavaahtoa mantelikreemin päälle, tasoita ja lisää noin 2/3 hillosta.
24. Lisää sitten paloittelut mansikat ja paina niitä hilloon.
25. Lisää loput hillosta mansikoiden väliin ja päälle, tasoita kaarevalla spatulalla ja nauti!