

Kue Stroberi Klasik

Ingrédients

- 2 telur
- 60g gula pasir
- 60g tepung
- 15g mentega
- 350g stroberi
- 2 sendok makan gula
- 100g krim cair utuh
- 125g kuning telur
- 125g gula
- 40g maizena
- 1 buah vanilla
- 200g stroberi
- 30g gula
- 1,5g agar-agar

Préparation

1. Fraisier pertama musim ini, here we go!
2. Dengan versi yang tidak bisa lebih klasik: genoise (direndam stroberi), krim mousseline vanilla, stroberi segar (banyak) dan jeli stroberi untuk finishing.
3. Singkatnya, tidak terlalu rumit, tetapi Anda tetap memerlukan sedikit kerja dan kesabaran sebelum dapat menikmatinya Peralatan: Plakat berlubang Spatula mini melengkung Kantong semprot Lingkaran 20cm Rhodoid Bahan: Saya menggunakan vanilla Norohy dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
4. Lelehkan mentega dan biarkan dingin.
5. Kocok telur utuh dengan gula selama minimal 10 menit, hingga campuran mengembang dan pucat.
6. Tambahkan tepung yang sudah diayak, aduk rata, lalu ambil sedikit adonan dan campur dengan mentega leleh.
7. Akhirnya, campur dengan lembut kedua adonan, tuangkan ke dalam lingkaran berdiameter 20 cm dan panggang segera dalam oven yang sudah dipanaskan sebelumnya pada suhu 180°C selama sekitar 15 menit.
8. Biarkan dingin lalu bungkus dengan plastik hingga langkah perakitan agar genoise tetap lembut.
9. Stroberi: stroberi 2 sendok makan gula Buang tangkai stroberi, lalu potong menjadi potongan besar.
10. Taburi dengan gula, aduk, lalu simpan di lemari es hingga saat perakitan.
11. Krim kue: susu utuh krim cair utuh kuning telur gula maizena 1 buah vanilla Panaskan krim dan susu dengan biji vanilla.
12. Kocok kuning telur dengan gula dan maizena.
13. Saat susu panas, tuangkan setengahnya ke atas telur sambil terus mengocok, lalu tuangkan kembali semuanya ke dalam panci.
14. Didihkan dengan api sedang sambil terus diaduk, lalu pindahkan ke wadah dan tutupi dengan plastik.
15. Dinginkan di lemari es hingga krim mencapai suhu ruangan.
16. Krim mousseline: mentega lembut Saat krim kue sudah dingin, kocok agar lembut, kemudian tambahkan mentega secara bertahap sambil terus mengocok.
17. Krim Anda siap ketika mentega sepenuhnya bergabung dan krimnya lembut (dibutuhkan sekitar 10-15 menit

pada kecepatan sedang).

18. Lanjutkan dengan perakitan.

19. Anda di atas piring saji.

20. Lapisi dengan rhodoid, lalu susun setengah stroberi di sisi lingkaran.

21. Potong genoise menjadi dua lapisan, dan rapikan sedikit jika perlu.

22. Tempatkan lapisan pertama dalam lingkaran.

23. Saring stroberi yang sedikit manis untuk mendapatkan jusnya, dan basahi genoise dengan setengah jus.

24. Tutup genoise dan stroberi dengan krim mousseline, lalu tambahkan 2/3 bagian stroberi yang telah ditiriskan.

25. Tambahkan sedikit krim mousseline, lalu sisa stroberi.

26. Tutupi dengan lapisan genoise kedua, basahi dengan sisa jus stroberi, lalu akhiri dengan sisa krim mousseline.

27. Ratakan permukaan dengan baik, dan letakkan fraisier di lemari es setidaknya 2 jam.

28. Jeli stroberi: stroberi gula 1, agar-agar Beberapa stroberi untuk hiasan Buang tangkai stroberi lalu haluskan.

29. Panaskan pure yang telah dihasilkan.

30. Campurkan gula dan agar-agar, dan tuangkan campuran ini dalam hujan yang deras ke dalam pure panas.

31. Campurkan dengan baik, dan masak hingga mendidih.

32. Lanjutkan memasak selama 2 hingga 3 menit sambil terus mengaduk, lalu biarkan hingga hangat.

33. Akhirnya, tuangkan di atas kue, ratakan permukaan dan simpan di kulkas selama 2 jam lagi.

34. Hiasi dengan beberapa stroberi, lalu nikmati!