

Fraisier vanila (tanpa gluten)

Ingrédients

- 80g putih telur
- 80g gula pasir
- 40g bubuk almond
- 40g gula icing
- 150g susu
- 150g krim cair
- 25g gula
- 30g maizena
- 1 buah vanila
- 20g kuning telur
- 20g gula
- 90g gula
- 45g putih telur
- 145g mentega lunak
- 75g meringue Italia
- 100g krim cair dengan 30 atau 35%
- 25g gula icing

Préparation

1. Kita telah melewati pertengahan bulan April, tiba saatnya untuk membuat fraisier pertamaku tahun ini!
2. Di sini tidak ada krim mousseline atau diplomat tetapi krim yang sama yang saya gunakan dalam Paris-Brest saya, dengan tekstur yang berbusa dan ringan, yang membuat Anda bisa makan dua potong fraisier Anda tanpa masalah ;) Dan juga bebas gluten, karena saya membuatnya dengan biskuit succès yang hanya berbahan dasar bubuk almond.
3. Terakhir, dan tentu saja, banyak stroberi dengan aroma yang menggugah selera dan vanila Norohy/Valrhona untuk rasa yang kuat.
4. Bahan-bahan: Saya menggunakan vanila dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
5. Kocok putih telur sambil menambahkan gula pasir sedikit demi sedikit hingga mendapatkan meringue yang kaku dan mengkilap.
6. Tambahkan bubuk almond dan gula icing yang telah diayak secara perlahan menggunakan spatula.
7. Ketika adonan sudah homogen, masukkan ke dalam kantong piping yang diberi nozzle berukuran 10mm, lalu semprotkan dua lingkaran berdiameter 18cm di atas loyang yang dialasi kertas roti.
8. Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan sebelumnya pada suhu 170°C selama sekitar 20 menit, biskuit harus benar-benar garing di luar.
9. Kocok telur dengan gula dan maizena.
10. Panaskan susu dengan krim dan biji dari buah vanila (jika Anda punya waktu, biarkan campuran ini meresap, krimnya akan lebih terasa).
11. Tuangkan setengah dari cairan panas ke dalam telur sambil mengaduk rata, lalu tuangkan kembali semuanya ke dalam panci.
12. Masak dengan api sedang sambil terus dikocok sampai krim mengental.
13. Kemudian, bungkus krim dengan plastik pembungkus dan dinginkan sampai benar-benar dingin.
14. Kocok kuning telur dengan gula, lalu tambahkan susu.

15. Masak dengan api kecil sambil terus diaduk hingga mencapai suhu 85°C lalu tuangkan ke dalam wadah lain dan biarkan dingin (harus pada suhu ruang saat menambahkan mentega).
16. Tuangkan air dan gula ke dalam panci.
17. Saat sirup mencapai 110°C, mulailah mengocok putih telur.
18. Begitu mencapai suhu 121°C, tuangkan perlahan-pelahan ke atas putih yang harus berbusa tapi tidak kaku.
19. Lanjutkan mengocok dengan kecepatan tinggi sampai meringue sudah dingin dan kaku serta mengkilap.
20. Untuk tahap ini, mentega harus benar-benar lembut, ini sangat penting, jika tidak krim bisa pecah.
21. Kocok mentega lunak, lalu tuangkan perlahan krim anglaise pada suhu ruang di atasnya sambil terus dikocok.
22. Lanjutkan sampai krim mengembang dan menjadi putih (jika pecah, jangan panik, Anda bisa memperbaikinya).
23. Gunakan obor pada dinding mangkuk mixer sambil terus dikocok dan krim seharusnya jadi halus.
24. Jika Anda tidak memiliki obor, taruh mangkuk beberapa detik di atas panci berisi air mendidih, kocok lagi dan ulangi sebanyak yang diperlukan).
25. Italia.
26. Tambahkan secara perlahan ke krim mentega menggunakan spatula.
27. Kemudian, kocok krim pâtissière dingin untuk melonggarkannya, dan tambahkan krim yang sudah disiapkan sebelumnya dengan spatula.
28. Terakhir, kocok krim beberapa menit; pada akhirnya, harus halus dan bertekstur ringan.
29. Anda.
30. Jika Anda punya, taruh rhodoid di dalamnya, pengeluaran akan lebih rapi.
31. Potong stroberi menjadi dua dan letakkan di sekeliling cincin.
32. Potong salah satu lingkaran biskuit ke ukuran yang tepat dan letakkan di dasar cincin.
33. Kemudian, tuangkan setengah dari krim ke atasnya sambil menaikannya di sisi-sisinya untuk mengisi celah antara stroberi.
34. Potong sekitar stroberi menjadi dadu.
35. Tuangkan setengah di atas krim, tutupi dengan sedikit krim lalu letakkan sisanya dari stroberi.
36. Tambahkan sedikit krim (simpan sedikit untuk menyelesaikan fraisier).
37. Tutupi dengan biskuit kedua, lalu krim yang tersisa dan ratakan permukaannya.
38. Letakkan fraisier di dalam lemari es minimal 2 hingga 3 jam.
39. Kemudian, kocok krim cair dengan gula icing hingga mencapai tekstur krim kocok.
40. Masukkan ke dalam kantong piping yang diberi nozzle petit four 14mm.
41. Keluarkan fraisier dari cetakannya, dan semprotkan krim kocok di bagian luarnya.
42. Kemudian letakkan stroberi setengah di tengah kue.
43. Dan voilà, fraisier Anda sudah siap, selamat menikmati!