

Kue stroberi dengan kemangi

Ingrédients

- 300g stroberi
- 15g cuka balsamik putih
- 20g madu
- 2 telur
- 60g gula
- 60g tepung
- 1 telur
- 60g gula
- 35 tepung maizena
- 125g susu penuh
- 120g krim cair penuh
- 6g daun basil
- 25g mentega (1)
- 100g mentega lembut (2)
- 150g stroberi
- 150g krim cair penuh
- 20g gula bubuk

Préparation

1. Ya, fraiser baru!
2. Kali ini, stroberi dipadukan dengan basil, dengan sedikit cuka balsamik putih.
3. Selain itu, fraiser yang sangat klasik: sponge cake , crème mousseline, dan tentu saja banyak stroberi!
4. Peralatan: Mixer Pengocok Loyang berlubang Kantong kue Ujung Saint Honoré de Buyer Cincin 20cm
Waktu persiapan: 1 jam + memasak dan istirahat Untuk fraiser dengan diameter 20cm: Stroberi dengan Basil & Balsamik Putih: stroberi cuka balsamik putih Sebelas daun basil madu Potong stroberi menjadi potongan kecil, kemudian tambahkan madu, cuka, dan madu.
5. Biarkan campuran " macerate" selama beberapa jam.
6. Sponge Cake: 2 telur gula tepung Kocok telur dengan gula selama beberapa menit hingga mendapatkan campuran yang mengembang dengan baik.
7. Kemudian tambahkan tepung yang telah diayak menggunakan spatula, tuangkan adonan ke dalam cincin dengan diameter 20cm dan panggang sponge cake dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 180°C selama sekitar 15 menit.
8. Sponge cake harus berwarna kecoklatan dan mengembang dengan baik.
9. Biarkan dingin.
10. Crème Mousseline dengan Basil: 1 telur gula 35 tepung maizena susu penuh krim cair penuh daun basil mentega (1) mentega lembut (2) Panaskan susu dan krim dengan basil yang sudah dicincang halus, kemudian tutup panci dan biarkan menginfus selama 30 menit.
11. Setelah itu, blender cairan tersebut dan panaskan kembali.
12. Kocok telur dengan gula dan tepung maizena.
13. Tuangkan setengah dari cairan pada campuran sebelumnya, lalu tuangkan semuanya kembali ke dalam panci.
14. Pekatkan krim di atas api sedang sambil terus dikocok.
15. Angkat dari api, tambahkan mentega (1).

16. Biarkan krim kembali ke suhu ruangan.
17. Ketika sudah dingin, kocok kembali sambil perlahan-lahan menambahkan mentega (2).
18. Kocok selama beberapa menit hingga Anda mendapatkan krim yang sangat lembut, mengembang, dan berbusa.
19. Langsung lanjutkan ke tahap perakitan.
20. Perakitan: stroberi krim cair penuh gula bubuk Potong stroberi menjadi dua, dan letakkan di sepanjang dinding yang sudah diberi rhodoid.
21. Potong sponge cake menjadi dua.
22. Tiriskan potongan stroberi dengan basil dan balsamik putih sambil menyimpan jusnya.
23. Gunakan jusnya untuk merendam sponge cake.
24. Letakkan setengah bagian pertama sponge cake di tengah-tengah stroberi, potong sedikit jika diperlukan.
25. Tutupi dengan crème mousseline, lalu tambahkan stroberi dengan basil.
26. Tutupi lagi dengan krim (simpan sedikit untuk menyelesaikan perakitan).
27. Letakkan bagian kedua dari sponge cake, juga sudah direndam, dan akhiri dengan sisa krim.
28. Letakkan fraisier di dalam kulkas minimal 2 jam.
29. Setelah itu, kocok krim dengan gula bubuk untuk mendapatkan krim kocok.
30. Lepaskan fraisier dari cetakan, semprotkan krim kocok di atasnya, hias dengan beberapa daun basil, lalu nikmati!