

Strawberi vanila & hazelnut

Ingrédients

- 3 telur
- 100g gula
- 30g bubur hazelnut
- 50g susu
- 1 cubit garam fleur de sel
- 50g tepung
- 90g bubuk hazelnut
- 130g mentega noisette (jadi sekitar 160g mentega)
- 90g susu
- 40g stroberi
- 10g ekstrak vanila
- 150g susu
- 150g bubur stroberi
- 75g krim cair
- 1 batang vanila
- 90g kuning telur
- 90g gula halus
- 30g maizena
- 20g mentega tawar (1)
- 85g mentega tawar (2)
- 200g stroberi untuk bagian luar fraisier
- 250g krim cair
- 25g gula bubuk

Préparation

1. Untuk mereka yang mengikuti saya di Instagram, Anda tahu bahwa saya berhenti membuat kue selama beberapa minggu untuk alasan terbaik, kelahiran putri saya Tapi sekarang saya kembali dengan resep baru, dan untuk kembalinya saya, saya hanya bisa menyajikan fraisier baru untuk Anda!
2. Biskuit lembut dengan hazelnut (yang bisa Anda ganti dengan almond atau pistachio sesuai selera Anda), krim mousseline stroberi dan vanila, krim kocok dan tentu saja banyak stroberi, inilah resep yang akan memungkinkan Anda menikmati akhir musim stroberi dengan kenikmatan berlimpah!
3. Peralatan : Spatula mini dengan sudut Lempengan berlubang Kantong pengisi Kantong pengisi Saint Honoré de Buyer Bahan-bahan : Saya menggunakan bubuk dan bubur hazelnut Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
4. Saya menggunakan ekstrak vanila Norohy dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
5. Biskuit lembut hazelnut : 3 telur gula bubuk hazelnut susu 1 cubit garam fleur de sel tepung bubuk hazelnut mentega noisette (jadi sekitar mentega) Mulailah dengan menyiapkan mentega noisette: letakkan dalam panci di atas api kecil dan biarkan matang sampai warnanya kecoklatan dan berhenti berbunyi.
6. Biarkan dingin.
7. Kocok telur dengan gula sampai campuran mengembang dan berwarna putih, lalu tambahkan bubur hazelnut dan susu.
8. Kemudian tambahkan bubuk hazelnut dan tepung, lalu selesaikan dengan mentega noisette yang sudah dingin.
9. Tuang adonan ke dalam lingkaran dengan diameter 20 hingga 22cm kemudian panggang dalam oven yang sudah dipanaskan hingga 170°C selama 35 menit.

10. Biarkan dingin sepenuhnya.
11. Sirup pembasahan stroberi & vanila : susu stroberi ekstrak vanila Buang tangkai stroberi lalu blender ketiga bahan tersebut dan simpan.
12. Krim mousseline stroberi & vanila : susu bubuk stroberi krim cair 1 batang vanila kuning telur gula halus maizena mentega tawar (1) mentega tawar (2) Panaskan susu, bubuk stroberi, dan krim cair dengan biji vanila.
13. Kocok kuning telur dengan gula, lalu tambahkan maizena.
14. Tuang setengah dari cairan panas di atas, lalu tuang kembali semuanya ke dalam panci.
15. Biarkan mengental di api sedang sambil diaduk terus-menerus.
16. Angkat dari api, tambahkan mentega (1) dan aduk hingga rata.
17. Tutup krim dengan plastik dan dinginkan di lemari es.
18. Selanjutnya, kocok mentega (2) dan tambahkan krim yang sudah didinginkan secara bertahap.
19. Lanjutkan mengocok hingga memperoleh krim yang lembut dan ringan (jika terbentuk potongan mentega kecil, panaskan sedikit wadah mixer dengan blowtorch sambil terus mengocok hingga krim menjadi halus).
20. Lanjutkan segera ke tahap assembling.
21. Anda.
22. Potong biskuit menjadi dua secara horizontal, dan potong ulang hingga sesuai diameter.
23. Letakkan setengah pertama di bagian bawah lingkaran lalu basahi dengan sirup.
24. Tutupi biskuit dengan krim, pastikan mengisi celah-celah antara stroberi.
25. Potong stroberi menjadi potongan kecil, dan tuang di atas krim.
26. Tutupi dengan krim mousseline, kemudian letakkan biskuit kedua.
27. Basahi, lalu tutupi dengan sisa krim.
28. Tempatkan fraisier di lemari es selama setidaknya 3 jam.
29. Selanjutnya, kocok krim cair dengan gula bubuk hingga mendapatkan krim kocok yang tidak terlalu kaku.
30. Keluarkan fraisier dari cetakan, kemudian hiasi dengan krim kocok (saya membubuhkannya dengan kantong pengisi Saint-Honoré) dan sisa stroberi sebelum menikmati hidangan ini!