

Fraisier dengan krim diplomat pistachio

Ingrédients

- 25g bubuk pistachio
- 135g gula halus
- 115g bubuk almond
- 150g putih telur
- 50g gula pasir
- 20g puree pistachio (aku menggunakan Jean Hervé yang bisa ditemukan di toko bio)
- 250g susu
- 250g krim cair
- 100g gula
- 80g kuning telur
- 25g tepung
- 30g maizena
- 50g mentega
- 10g gelatin (aku menambahkan 7g tetapi krimku tidak tahan dengan baik, dengan cuaca panas jika mengulang aku akan menambahkan sedikit lebih banyak gelatin)
- 45g praliné pistachio
- 30g puree pistachio
- 400g krim cair
- 400g krim cair utuh
- 40g mascarpone
- 60g gula halus

Préparation

1. Beberapa hari yang lalu adalah ulang tahun saudara perempuanku, penggemar berat stroberi, dan dalam kesempatan tersebut aku menyiapkan kue fraisier ini dengan rasa pistachio.
2. Kue ini tidak lama atau rumit untuk disiapkan, jadi jangan takut untuk mencobanya, terutama karena kamu bisa menyesuaikan dekorasi hidangan penutup sesuai selera/waktu yang kamu miliki.
3. Untuk mendapatkan kue yang benar-benar ringan, aku mengganti krim mousseline tradisional (dengan mentega) dengan krim diplomate (dengan krim kocok).
4. Krimnya jadi, tetapi tidak terlalu baik, oleh karena itu seperti yang aku sebutkan di bawah ini dalam resepnya, aku menyarankan untuk menambahkan sedikit gelatin dan menyiapkan fraisier cukup jauh sebelumnya supaya kue punya waktu yang cukup di lemari pendingin.
5. Kamu bisa, misalnya, menyiapkan krim kue satu hari sebelumnya supaya krim punya waktu semalaman untuk dingin, kemudian lakukan montase di pagi hari setelah memasak piring dakquoise untuk dinikmati di malam hari.
6. Jika kamu tidak suka pistachio, kamu bisa membuat fraisier ini dengan krim diplomate rasa vanila.
7. Nah, kamu sudah tahu semuanya, tinggal melanjutkan saja!
8. Campurkan bubuk almond, pistachio, dan gula halus.
9. Kocok putih telur hingga mengembang, lalu kental dengan gula pasir.
10. Ketika sudah cukup kaku, tambahkan puree pistachio lalu bubuk dengan hati-hati menggunakan spatula Maryse.
11. Masukkan adonan ke dalam kantong kue dengan ujung polos.
12. Pipa dua lingkaran berdiameter sekitar 23cm di atas loyang yang sudah dialasi kertas roti, kemudian panggang di suhu 180°C selama sekitar sepuluh menit (sedikit lebih lama sesuai dengan oven kamu, biskuit harus matang tetapi lembut).

13. Masukkan lembaran gelatin dalam mangkuk besar berisi air dingin.
14. Masukkan susu dan krim bersama vanila dalam panci dan didihkan.
15. Kocok kuning telur dengan gula lalu dengan tepung dan maizena kemudian tuangkan cairan panas di atasnya sambil diaduk rata.
16. Masukkan semuanya kembali ke dalam panci dan masak selama beberapa menit sambil terus diaduk hingga mendapat krim kue yang cukup kental.
17. Tambahkan gelatin yang direhidrasi dan diperas serta mentega dalam potongan kecil, dan aduk hingga krim tercampur merata.
18. Kemudian masukkan praliné dan puree pistachio, kemudian tuangkan krim ke dalam hidangan panggangan dan tutup dengan kontak sebelum dinginkan.
19. Siapkan krim diplomate hanya saat montase.
20. Kocok krim cair hingga menjadi krim kocok, kemudian tambahkan krim kue pistachio yang dingin.
21. Masukkan krim diplomate yang diperoleh dalam kantong kue.
22. Letakkan cincin di atas karton emas atau piring penyajian, kemudian letakkan rhodoid di dalam lingkaran tersebut.
23. Susun stroberi pilihan yang paling rata lalu potong menjadi dua.
24. Letakkan setengah stroberi di dalam lingkaran tersebut.
25. Potong lingkaran dakquoise agar muat di dalam lingkaran berisi setengah stroberi tersebut.
26. Letakkan satu dakquoise di bagian bawah lingkaran, dan tutup dengan krim diplomate.
27. Pipa krim diplomate di sekeliling lingkaran dan di antara stroberi juga.
28. Potong stroberi menjadi kubus kecil, dan tambahkan di atas krim diplomate.
29. Tutup kembali dengan krim, kemudian letakkan lingkaran dakquoise kedua.
30. Selesaikan dengan sisa krim lalu ratakan hingga mencapai tinggi lingkaran.
31. Tempatkan fraisier di dalam lemari pendingin selama beberapa jam (atau semalam).
32. Setelah siap, dan sesaat sebelum menyajikannya, buatlah krim kocok dengan krim cair, mascarpone, dan gula halus, kemudian tempatkan dalam kantong kue dengan ujung Saint-Honoré (atau yang kamu pilih) dan beri di atas fraisier dari bagian dalam.
33. Akhirnya, letakkan stroberi dan potongan pistachio di sekitar krim kocok, dan nikmati!