

Fraisier classico

Ingrédients

- 2 uova
- 60g di zucchero semolato
- 60g di farina
- 15g di burro
- 350g di fragole
- 2 cucchiaini di zucchero
- 100g di panna liquida intera
- 125g di tuorli d'uovo
- 125g di zucchero
- 40g di maizena
- 1 bacca di vaniglia
- 200g di fragole
- 30g di zucchero
- 1,5g di agar agar

Préparation

1. Primo frangoleto della stagione, eccoci!
2. Con una versione quanto mai classica: pan di Spagna (inzuppato alla fragola), crema mousseline alla vaniglia, fragole fresche (molte) e gelatina di fragole per finire.
3. Insomma, niente di troppo complicato, ma ci vorrà comunque un po' di lavoro e pazienza prima di potervi deliziare.
Attrezzatura: Placca forata Mini spatola angolata Sacche da pasticciare Cerchio da 20cm Rhodoid
Ingredienti: Ho usato la vaniglia Norohy di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Tempo di preparazione: 1h15 + 15 minuti di cottura
Per un frangoleto da 20 a 24 cm di diametro:
Pan di Spagna: 2 uova di zucchero semolato di farina di burro
Fate fondere il burro e lasciatelo raffreddare.
5. Montate le uova intere con lo zucchero per almeno 10 minuti, finché il composto non gonfia e diventa chiaro.
6. Aggiungete la farina setacciata, mescolate bene, quindi prendete una piccola parte dell'impasto e mescolatela con il burro fuso.
7. Infine, mescolate i due impasti delicatamente, versate in un cerchio di 20 cm di diametro e infornate immediatamente a forno preriscaldato a 180°C per circa 15 minuti di cottura.
8. Lasciate raffreddare poi avvolgete con una pellicola alimentare fino al montaggio per far sì che il pan di Spagna rimanga ben soffice.
9. Fragole: di fragole 2 cucchiaini di zucchero Togliete il picciolo alle fragole, quindi tagliatele in pezzi grossi.
10. Cospargetele di zucchero, mescolate, poi conservatele in frigorifero fino al montaggio.
11. Crema pasticcera: di latte intero di panna liquida intera di tuorli d'uovo di zucchero di maizena 1 bacca di vaniglia Portate a ebollizione la panna e il latte con i semi della bacca di vaniglia.
12. Montate i tuorli d'uovo con lo zucchero e la maizena.
13. Quando il latte è caldo, versatene la metà sulle uova montando bene, quindi riversate il tutto nella casseruola.
14. Addensate a fuoco medio mescolando continuamente, quindi trasferite in un recipiente e coprite a contatto con pellicola.
15. Fate raffreddare in frigorifero fino a quando la crema è a temperatura ambiente.

16. Crema mousseline: di burro morbido Quando la crema pasticcera è raffreddata, montatela per ammorbidirla, poi aggiungete gradualmente il burro morbido montando continuamente.
17. La vostra crema è pronta quando il burro è completamente incorporato e la crema è ben areata (bisogna montarla per circa 10-15 minuti a velocità media).
18. Procedete al montaggio.
19. Montaggio: Circa di fragole per il contorno Posizionate il vostro cerchio sul piatto di presentazione.
20. Rivestitelo con il rhodoid, quindi distribuite delle mezze fragole sul contorno.
21. Tagliate il pan di Spagna in due nell'altezza, e rifilatelo leggermente se necessario.
22. Disponete la prima metà nel cerchio.
23. Filtrate le fragole leggermente zuccherate per recuperare il succo, e inzuppate il pan di Spagna con metà del succo.
24. Coprite il pan di Spagna e le fragole con la crema mousseline, poi aggiungete i 2/3 delle fragole scolate.
25. Aggiungete un po' di crema mousseline, poi il resto delle fragole.
26. Coprite con la seconda metà del pan di Spagna, inzuppate con il resto del succo di fragola, poi ultimate con il resto della crema mousseline.
27. Livellate bene la superficie, e posizionate il frangente in frigorifero per almeno 2 ore.
28. Gelatina di fragole: di fragole di zucchero 1, di agar agar Qualche fragola per la decorazione Togliete il picciolo alle fragole e frullatele.
29. Fate riscaldare la purea così ottenuta.
30. Mescolate lo zucchero e l'agar agar, e versate il composto a pioggia sulla purea calda.
31. Mescolate bene e portate a ebollizione.
32. Continuate la cottura per 2-3 minuti mescolando regolarmente, poi lasciate intiepidire.
33. Infine, versate sulla torta, livellate la superficie e riponete in frigorifero per 2 ore.
34. Decorate con qualche fragola e poi deliziatevi!