

Fraisier con crema diplomatica al pistacchio

Ingrédients

- 25g di pistacchi in polvere
- 135g di zucchero a velo
- 115g di mandorle in polvere
- 150g di albumi
- 50g di zucchero semolato
- 20g di purea di pistacchio (uso la Jean Hervé che trovo nel negozio bio)
- 250g di latte
- 250g di panna liquida
- 100g di zucchero
- 80g di tuorli d'uovo
- 25g di farina
- 30g di maizena
- 50g di burro
- 10g di gelatina (ne avevo messi 7g ma la mia crema non reggeva molto bene, con il caldo in più se lo rifacessi metterei un po' più di gelatina)
- 45g di pralinato al pistacchio
- 30g di purea di pistacchio
- 400g di panna liquida
- 400g di panna liquida intera
- 40g di mascarpone
- 60g di zucchero a velo

Préparation

1. Qualche giorno fa era il compleanno di mia sorella, grande amante delle fragole, e quindi per l'occasione ho preparato questo fraisier al pistacchio.
2. Non è né lungo né complicato da preparare, quindi non abbiate paura di provarlo, tanto più che potete adattare la decorazione del dolce ai vostri gusti/al tempo che avete a disposizione.
3. Per avere un dolce veramente leggero, ho sostituito la tradizionale crema mousseline (al burro) con una crema diplomatica (alla panna montata).
4. Reggeva, ma non super bene quindi come vi dico qui sotto nella ricetta, vi consiglio di aumentare un po' la quantità di gelatina e di preparare il fraisier abbastanza in anticipo in modo che abbia il tempo di prendere bene in frigorifero.
5. Potete ad esempio preparare la crema pasticcera il giorno prima in modo che abbia la notte per raffreddarsi, poi fare il montaggio la mattina seguente dopo la cottura dei dischi di dacquoise per una degustazione la sera.
6. Se non vi piace il pistacchio, potete ovviamente realizzare questo fraisier con una crema diplomatica alla vaniglia.
7. Ecco, sapete tutto, non vi resta che provare!
8. Mescolate le polveri di mandorle, di pistacchio e lo zucchero a velo.
9. Montate gli albumi a neve e poi serrateli con lo zucchero semolato.
10. Quando sono ben fermi, aggiungete la purea di pistacchio e poi le polveri delicatamente con una marisa.
11. Mettete il composto in una sac à poche con beccuccio liscio.
12. Distribuite due cerchi di circa 23cm di diametro su teglie rivestite di carta da forno, poi infornate a 180°C per una decina di minuti (un po' di più a seconda del vostro forno, il biscotto deve essere cotto ma morbido).
13. Mettete i fogli di gelatina in una grande ciotola di acqua fredda.

14. Mettete il latte e la panna con la vaniglia in una casseruola e portate a ebollizione.
15. Montate i tuorli con lo zucchero poi con la farina e la maizena quindi versate il liquido caldo su di essi mescolando bene.
16. Rimettete il tutto nella casseruola e cuocete per qualche minuto mescolando costantemente, fino a ottenere una crema pasticcera abbastanza densa.
17. Aggiungete quindi la gelatina reidratata e strizzata e il burro a pezzi, e mescolate bene per avere una crema omogenea.
18. Incorporate quindi il pralinato e la purea di pistacchio, poi trasferite la crema in una teglia e copritela a contatto prima di metterla a raffreddare.
19. Preparate la crema diplomatica solo al momento del montaggio.
20. Montate la panna liquida in chantilly poi aggiungete la crema pasticcera al pistacchio fredda.
21. Mettete la crema diplomatica ottenuta in una sac à poche.
22. Ponete il cerchio su un cartone dorato o un piatto di servizio, poi mettete del rhodoid all'interno del cerchio.
23. Selezionate le fragole per recuperare quelle più regolari e tagliatele a metà.
24. Disponete le mezze fragole all'interno del cerchio.
25. Ritagliate i dischi di dacquoise in modo che entrino all'interno del cerchio foderato di mezze fragole.
26. Ponete una dacquoise sul fondo del cerchio e copritela con la crema diplomatica.
27. Distribuite anche della crema diplomatica sul bordo del cerchio e tra le fragole.
28. Tagliate le fragole in piccoli cubetti e versatele sulla crema diplomatica.
29. Ricoprite nuovamente di crema, poi ponete il secondo cerchio di dacquoise.
30. Terminate con il resto della crema poi livellate all'altezza del cerchio.
31. Mettete il fraisier in frigorifero per diverse ore (anche una notte).
32. Quando è pronto, e poco prima di servirlo, montate una chantilly con la panna liquida, il mascarpone e lo zucchero a velo poi mettete in una sac à poche con beccuccio saint-honoré (o quello che preferite) e distribuitela sul fraisier partendo dall'interno.
33. Infine, mettete fragole e granella di pistacchio intorno alla chantilly e gustate!