

Fraisier alla vaniglia (senza glutine)

Ingrédients

- 80g di albumi
- 80g di zucchero semolato
- 40g di farina di mandorle
- 40g di zucchero a velo
- 150g di latte
- 150g di panna liquida
- 25g di zucchero
- 30g di maizena
- 1 baccello di vaniglia
- 20g di tuorlo d'uovo
- 20g di zucchero
- 90g di zucchero
- 45g di albumi
- 145g di burro a pomata
- 75g di meringa italiana
- 100g di panna liquida al 30 o 35%
- 25g di zucchero a velo

Préparation

1. Siamo a metà aprile, era tempo di preparare la mia prima torta alle fragole dell'anno!
2. Qui niente crema mousseline o diplomatica ma la stessa crema che uso nel mio Paris-Brest, con una consistenza spumosa e leggera, che vi permetterà di mangiare senza problema due porzioni del vostro fraisier ;) Ed è anche senza glutine, poiché l'ho realizzata con un biscotto succès solo a base di farina di mandorle.
3. Infine, e ovviamente, molte fragole ben profumate e vaniglia Norohy/Valrhona per un gusto deciso.
4. Ingredienti: Ho usato la vaniglia di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
5. Montate gli albumi aggiungendo gradualmente lo zucchero semolato fino a ottenere una meringa ferma e lucida.
6. Aggiungete la farina di mandorle e lo zucchero a velo setacciati delicatamente con l'aiuto di una spatola.
7. Quando l'impasto è ben omogeneo, versatelo in una sac à poche munita di una bocchetta liscia di 10mm, quindi distribuite due cerchi di 18cm di diametro su una teglia ricoperta di carta da forno.
8. Infornate nel forno preriscaldato a 170°C per circa 20 minuti, il biscotto deve essere ben croccante all'esterno.
9. Montate le uova con lo zucchero e la maizena.
10. Scaldate il latte con la panna e i semi del baccello di vaniglia (se avete tempo, potete lasciare in infusione il composto, la crema avrà più gusto).
11. Versate metà del liquido caldo sulle uova mescolando bene, quindi versate tutto nella casseruola.
12. Cuocete a fuoco medio mescolando continuamente fino ad addensamento della crema.
13. Poi, copritela con pellicola a contatto e fatela raffreddare completamente.
14. Montate il tuorlo con lo zucchero, quindi aggiungete il latte.
15. Cuocete a fuoco basso mescolando continuamente fino a raggiungere la temperatura di 85°C quindi versatela in un altro recipiente e lasciatela raffreddare (deve essere a temperatura ambiente al momento di aggiungere il burro).

16. Versate l'acqua e lo zucchero in una casseruola.
17. Quando lo sciroppo raggiunge i 110°C, iniziate a montare gli albumi.
18. Una volta raggiunta la temperatura di 121°C, versatelo a filo sugli albumi che devono essere spumosi ma non fermi.
19. Continuate a montare a velocità elevata fino a quando la meringa si è raffreddata ed è ben ferma e lucida.
20. Per questo passaggio, il burro deve essere ben morbido, è molto importante, altrimenti la crema rischia di separarsi.
21. Montate il burro a pomata, poi versate a filo sopra la crema inglese a temperatura ambiente continuando a montare.
22. Continuate fino a quando la crema gonfia e sbianca (se dovesse separarsi, non preoccupatevi, potete recuperarla).
23. Usate un cannello sui bordi della ciotola del robot mentre continuate a montare e la crema dovrebbe lisciarsi.
24. Se non avete un cannello, mettete la ciotola per qualche secondo a bagnomaria, montate di nuovo e ripetete quante volte necessario).
25. Prelevate di meringa italiana.
26. Aggiungetela delicatamente alla crema al burro con l'aiuto di una spatola.
27. Poi, montate la crema pasticcera fredda per ammorbidirla, e aggiungete la crema precedentemente preparata con la spatola.
28. Infine, montate la crema per qualche minuto; alla fine, deve essere ben liscia e ariosa.
29. Posizionate un anello di 18cm di diametro su un cartone dorato o sul vostro piatto di servizio.
30. Se ne avete, mettete del rodoide all'interno, il distacco sarà più netto.
31. Tagliate delle fragole a metà e sistematele lungo tutto il bordo dell'anello.
32. Tagliate uno dei cerchi di biscotto alla giusta dimensione e sistematelo sul fondo dell'anello.
33. Poi, versate metà della crema facendola risalire sui lati per riempire i buchi tra le fragole.
34. Tagliate circa di fragole a dadini.
35. Versatene metà sulla crema, coprite con un po' di crema poi sistemate il resto delle fragole.
36. Aggiungete un po' di crema (tenetene una piccola quantità per il finish della torta alle fragole).
37. Coprite con il secondo biscotto, poi la fine della crema e livellate la superficie.
38. Mettete la torta alle fragole in frigorifero per almeno 2 o 3 ore.
39. Poi, montate la panna liquida con lo zucchero a velo fino a ottenere una chantilly.
40. Mettetela in una sac à poche munita di una bocchetta a stella di 14mm.
41. Sformate la torta alle fragole e distribuite la chantilly sul bordo.
42. Poi, sistemate delle mezze fragole al centro della torta.
43. Ecco fatto, la vostra torta alle fragole è pronta, godetevela!