

Fraisier al basilico

Ingrédients

- 300g di fragole
- 15g di aceto balsamico bianco
- 20g di miele
- 2 uova
- 60g di zucchero
- 60g di farina
- 1 uovo
- 60g di zucchero
- 35g di maizena
- 125g di latte intero
- 120g di panna liquida intera
- 6g di foglie di basilico
- 25g di burro (1)
- 100g di burro pomata (2)
- 150g di fragole
- 150g di panna liquida intera
- 20g di zucchero a velo

Préparation

1. E sì, una nuova torta alle fragole!
2. Questa volta, le fragole sono abbinate al basilico, con un tocco di aceto balsamico bianco.
3. A parte questo, una torta alle fragole del tutto classica: un pan di Spagna, una crema mousseline e naturalmente tante fragole!
4. Materiale: Robot da cucina Frusta Placca perforata Sac à poche Bocchetta saint honoré de Buyer Cerchio di 20cm Tempo di preparazione: 1 ora + cottura e riposo Per una torta alle fragole di 20cm di diametro: Fragole al basilico & balsamico bianco: di fragole di aceto balsamico bianco Una dozzina di foglie di basilico di miele Tagliate le fragole a pezzetti, quindi aggiungete il miele, l'aceto e il basilico.
5. Lasciate macerare il composto per qualche ora.
6. Pan di Spagna: 2 uova di zucchero di farina Montate le uova con lo zucchero per alcuni minuti fino a ottenere un composto ben gonfio.
7. Aggiungete quindi la farina setacciata con una spatola, versate l'impasto in un cerchio di 20cm di diametro e infornate il pan di Spagna nel forno preriscaldato a 180°C per circa 15 minuti.
8. Il pan di Spagna deve essere ben dorato e gonfio.
9. Lasciate raffreddare.
10. Crema mousseline al basilico: 1 uovo di zucchero di maizena di latte intero di panna liquida intera di foglie di basilico di burro (1) di burro pomata (2) Riscaldare il latte e la panna con il basilico finemente tritato, poi coprite la casseruola e lasciate in infusione per 30 minuti.
11. Successivamente, frullate il liquido e riscaldatelo nuovamente.
12. Montate l'uovo con lo zucchero e la maizena.
13. Versate la metà del liquido sul composto precedente, quindi riversate il tutto nella casseruola.
14. Fate addensare la crema a fuoco medio mescolando costantemente.
15. Fuori dal fuoco, aggiungete il burro (1).
16. Lasciate che la crema raggiunga la temperatura ambiente.

17. Quando si è raffreddata, montatela aggiungendo poco a poco il burro (2).
18. Montate per alcuni minuti fino a ottenere una crema liscia, gonfia e spumosa.
19. Passate immediatamente al montaggio.
20. Montaggio: di fragole di panna liquida intera di zucchero a velo Tagliate le fragole a metà e disponetele sul bordo ricoperto di rhodoid.
21. Tagliate il pan di Spagna a metà.
22. Scolate i pezzi di fragole al basilico e balsamico bianco conservandone il succo.
23. Usatelo per inzuppare il pan di Spagna.
24. Posizionate la prima metà del pan di Spagna al centro delle fragole, ritagliandola un po' se necessario.
25. Copritela con la crema mousseline, quindi aggiungete le fragole al basilico.
26. Coprite con la crema (conservatene un po' per finire il montaggio).
27. Depositare la seconda metà di pan di Spagna, anch'essa inzuppata, e terminate con la crema restante.
28. Ponete la torta alle fragole al fresco per almeno 2 ore.
29. Poi, montate la panna con lo zucchero a velo per ottenere una chantilly.
30. Sformate la torta alle fragole, decorate con la chantilly sopra, aggiungete qualche foglia di basilico, quindi gustate!