

Fraisier vaniglia e nocciola

Ingrédients

- 3 uova
- 100g di zucchero
- 30g di pasta di nocciola
- 50g di latte
- 1 pizzico di fiore di sale
- 50g di farina
- 90g di polvere di nocciole
- 130g di burro nocciola (quindi circa 160g di burro)
- 90g di latte
- 40g di fragole
- 10g di estratto di vaniglia
- 150g di latte
- 150g di purea di fragole
- 75g di panna liquida
- 1 bacca di vaniglia
- 90g di tuorli d'uovo
- 90g di zucchero semolato
- 30g di maizena
- 20g di burro (1)
- 85g di burro (2)
- 200g di fragole per il contorno della torta
- 250g di panna liquida
- 25g di zucchero a velo

Préparation

1. Per chi mi segue su Instagram, sapete che ho smesso di fare pasticceria per qualche settimana per la migliore delle ragioni, la nascita di mia figlia. Ma eccomi di ritorno con una nuova ricetta, e per il mio ritorno non potevo che proporvi una nuova torta di fragole!
2. Un biscotto morbido alla nocciola (che potete naturalmente sostituire con mandorla o pistacchio secondo i vostri gusti), una crema mousseline alla fragola e vaniglia, una panna montata e ovviamente molte fragole più tardi, ecco questa ricetta che vi permetterà di godere della fine della stagione delle fragole in tutta la sua golosità!
3. Materiale: Mini spatola angolata Piastra perforata Sacchetti da pasticciare Bocchetta Saint Honoré de Buyer
Ingredienti: Ho usato la polvere e la pasta di nocciola Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
4. Ho usato l'estratto di vaniglia Norohy di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
5. Iniziate con la preparazione del burro nocciola: mettete in una casseruola a fuoco dolce e lasciate cuocere fino a quando assume un colore dorato e smette di scoppiettare.
6. Lasciate raffreddare.
7. Montate le uova con lo zucchero fino a quando il composto si gonfia e sbianca, quindi aggiungete la pasta di nocciola e il latte.
8. Aggiungi quindi la polvere di nocciole e la farina, e termina con il burro nocciola tiepido.
9. Versa l'impasto in un cerchio di 20 a 22cm di diametro e inforna nel forno preriscaldato a 170°C per 35 minuti.
10. Lascia raffreddare completamente.

11. Togliete il picciolo dalle fragole quindi frullate i 3 ingredienti e mettete da parte.
12. Riscaldate il latte, la purea di fragole e la panna liquida con i semi della bacca di vaniglia.
13. Montate i tuorli con lo zucchero, poi aggiungete la maizena.
14. Versa la metà del liquido caldo sopra, poi rimetti tutto nella casseruola.
15. Fai addensare a fuoco medio mescolando continuamente.
16. Fuori dal fuoco, aggiungi il burro (1) e mescola bene.
17. Copri con pellicola a contatto la crema pasticcera e lasciala raffreddare in frigorifero.
18. Poi, monta il burro (2) e aggiungi gradualmente la crema pasticcera raffreddata.
19. Continua a montare fino ad ottenere una crema liscia e ariosa (se si formano piccoli pezzi di burro, riscalda leggermente la ciotola del robot con un cannello continuando a montare fino a quando la crema diventa liscia).
20. Passa immediatamente al montaggio.
21. Tagliate le fragole a metà e posizionatele sul contorno del cerchio di 22cm di diametro precedentemente coperto con rhodoid e posizionato sul vostro piatto di servizio.
22. Tagliate il biscotto in due in altezza, quindi tagliatelo al giusto diametro.
23. Posiziona la prima metà sul fondo del cerchio e imbibisci con lo sciroppo.
24. Copri il biscotto con la crema, facendo attenzione a riempire bene gli interstizi tra le fragole.
25. Taglia le fragole a pezzetti e versale sulla crema.
26. Copri con la crema mousseline, quindi metti il secondo biscotto.
27. Imbibisci, quindi copri con la restante crema.
28. Mettete la torta di fragole in frigorifero per almeno 3 ore.
29. Poi, monta la panna con lo zucchero a velo fino ad ottenere una panna montata non troppo ferma.
30. Sforma la torta di fragole, quindi decorala con la panna montata (l'ho messa con una bocchetta Saint Honoré) e le fragole restanti prima di gustarla!