

Chiffon cake fragola e vaniglia

Ingrédients

- 100g di farina
- 130g di zucchero
- 3g di lievito in polvere
- 2g di sale
- 50g di tuorli d'uovo
- 100g di albumi d'uovo
- 40g di olio
- 30g di acqua
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 100g di panna liquida intera
- 75g di latte intero
- 1 bacca di vaniglia
- 50g di zucchero
- 2 uova intere
- 1 tuorlo d'uovo
- 30g di maizena
- 2g di gelatina (non l'ho usata, e vi consiglio di usarla per avere una crema un po' più soda, soprattutto se usate la panna al 30 e non al 35% di grassi)
- 200g di panna liquida al 35% di grassi
- 300g di fragole

Préparation

1. Il mese di aprile è arrivato, e con lui le prime fragole!
2. Allora ecco una torta molto semplice e molto morbida per usarle e deliziarti, senza passare troppo tempo in cucina Materiale: Frusta Sac à poche Beccuccio per dolci 14mm Cerchio 18cm Ingredienti: Ho utilizzato la vaniglia del Madagascar e l'estratto di vaniglia Norohy di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
3. Tempo di preparazione: 45 minuti + 30 minuti di cottura Per una torta di 18/20cm di diametro: Chiffon cake: Ho preso la ricetta di questo chiffon cake qui.
4. di farina di zucchero di lievito in polvere di sale di tuorli d'uovo di albumi d'uovo di olio di acqua 1 cucchiaino di estratto di vaniglia Mescolate i tuorli d'uovo, l'olio, l'acqua, la vaniglia, il sale e metà dello zucchero con la frusta.
5. Aggiungete la farina e il lievito setacciati.
6. Montate gli albumi con lo zucchero.
7. Mescolate delicatamente le due preparazioni in due volte.
8. Versate in un cerchio non imburrato di 18 a 20cm di diametro, poi cuocete per circa 30 minuti nel forno preriscaldato a 170°C.
9. Lasciate raffreddare per alcuni minuti poi sfornate passando un coltello su tutto il bordo.
10. Lasciate raffreddare completamente.
11. Quindi tagliate la parte superiore della torta e "scavate" un po' come nella foto: Crema diplomatica alla vaniglia: di panna liquida intera di latte intero 1 bacca di vaniglia di zucchero 2 uova intere 1 tuorlo d'uovo di maizena di gelatina (non l'ho usata, e vi consiglio di usarla per avere una crema un po' più soda, soprattutto se usate la panna al 30 e non al 35% di grassi) di panna liquida al 35% di grassi Iniziamo con la crema pasticcera: mettete a bagno la gelatina in una ciotola di acqua fredda.
12. Mescolate il latte con la panna liquida.

13. Aggiungete i semi della bacca di vaniglia raschiata, poi portate a ebollizione e, se avete il tempo, lasciate in infusione per almeno 30 minuti, la vostra crema avrà più gusto.
14. Montate le uova, il tuorlo d'uovo, lo zucchero e la maizena.
15. Aggiungete la metà del latte vanigliato caldo mescolando sempre, quindi riversate tutto nella casseruola.
16. Cuocete mescolando continuamente a fuoco medio fino a che la crema non si addensa.
17. Fuori dal fuoco, aggiungete la gelatina reidratata e strizzata.
18. Poi, versate la crema in un altro recipiente e copritela a contatto con della pellicola trasparente e lasciatela raffreddare in frigorifero (se avete fretta, potete anche mettere un pacchetto di ghiaccio sulla pellicola, la crema si raffredderà più rapidamente).
19. Quando la crema pasticcera è fredda, montate la panna liquida in una panna non troppo soda, quindi prelevatene un terzo e mescolate energicamente con la crema pasticcera.
20. Aggiungete il resto della panna delicatamente con una spatola, poi mettete la crema in una sac à poche munita del beccuccio (qui, un beccuccio per dolci 14mm) a vostra scelta e passate al montaggio.
21. Montaggio: di fragole Tagliate di fragole a piccoli cubetti.
22. Tenete il resto per la decorazione della torta.
23. Farcite la torta con un po' di crema, quindi coprite con i cubetti di fragole.
24. Coprite con della crema.
25. Infine, mettete il resto della crema sulla torta e decorate con qualche fragola prima di gustare!