

Truskawkowe ciasto z bazyli

Ingrédients

- 300g truskawek
- 15g białego octu balsamicznego
- 20g miodu
- 2 jajka
- 60g cukru
- 60g maki
- 1 jajko
- 60g cukru
- 35g maki ziemniaczanej
- 125g mleka pełnotłustego
- 120g mietanki pełnotłustej
- 6g liści bazylii
- 25g masła (1)
- 100g młkiego masła (2)
- 150g truskawek
- 150g mietanki pełnotłustej
- 20g cukru pudru

Préparation

1. A tak, nowe ciasto truskawkowe!
2. Tym razem truskawki są połączone z bazylią i nutą białego octu balsamicznego.
3. Poza tym to najbardziej klasyczne ciasto truskawkowe: biszkopt, krem mousseline i oczywiście mnóstwo truskawek!
4. Sprzęt: Mikser planetarny Trzepaczka Taca perforowana R kawy cukiernicze Tylka Saint-Honoré de Buyer Ring 20cm Czas przygotowania: odzina + pieczenie i czas na odpoczynek Na ciasto truskawkowe o średnicy 20 cm: Truskawki z bazylią i białym balsamico: truskawek białego octu balsamicznego Tuzin liści bazylii miodu Pokrój truskawki na małe kawałki, następnie dodaj miód, ocet i miód.
5. Pozwól mieszance macerować przez kilka godzin.
6. Biszkopt: 2 jajka cukru maki Ubij jajka z cukrem przez kilka minut, a uzyskasz dobrze napowietrzone masło.
7. Następnie dodaj przesianą młką przysypaną szpatułką, przelej ciasto do ringu o średnicy 20 cm i piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 15 minut.
8. Biszkopt powinien być dobrze zarumieniony i napowietrzony.
9. Pozwól wystygnąć.
10. Krem mousseline z bazylią: 1 jajko cukru maki ziemniaczanej mleka pełnotłustego mietanki pełnotłustej liści bazylii masła (1) młkiego masła (2) Podgrzej mleko i mietanki drobno posiekane bazylią, następnie owiń folią i zostaw do nagrzania na 30 minut.
11. Następnie zmiksuj płyn i podgrzej ponownie.
12. Ubij jajko z cukrem i młką ziemniaczaną.
13. Wlej powyższy płyn do poprzedniej mieszanki, następnie wszystko z powrotem wlej do garnka.
14. Podgrzewaj krem na średnim ogniu, cały czas ubijając.
15. Zdejmij z ognia i dodaj masło (1).
16. Pozwól, aby krem osiągnął temperaturę pokojową.

17. Gdy ostygnie, ubijaj ją, dodaj stopniowo masło (2).
18. Ubijaj przez kilka minut, aż uzyskasz gładki, napowietrzony i puszysty krem.
19. Natychmiast przejdź do montażu.
20. Montaż : truskawek i mietanki po połowie cukru pudru. Przekrój truskawki na pół i umieść wokół formy pokrytej rhododem.
21. Przekrój biszkopt na pół.
22. Odcedź sok z truskawek z bazyli i białym balsamico, zachowaj sok.
23. Ułóż go do nasycenia biszkoptu.
24. Umieść pierwszy słój biszkoptu w centrum truskawek, ewentualnie przytnij trochę.
25. Pokryj kremem mousseline, a następnie dodaj truskawki z bazyli.
26. Pokryj kremem (zachowaj trochę na koniec wykończenie montażu).
27. Umieść drugi słój biszkoptu, również naszczepiony, i zakończ resztą kremu.
28. Umieść ciasto truskawkowe w lodówce na minimum odziny.
29. Następnie ubij mietanki z cukrem pudrem, aby uzyskać bitą mietankę.
30. Wyjmij ciasto z formy, na pół bitą mietanką na wierzch, udekoruj kilkoma liśćmi bazylii, a następnie delektuj się !