

Bolo de morango clássico

Ingrédients

- 2 ovos
- 60g de açúcar
- 60g de farinha
- 15g de manteiga
- 350g de morangos
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 100g de creme de leite fresco
- 125g de gemas de ovos
- 125g de açúcar
- 40g de amido de milho
- 1 vagem de baunilha
- 200g de morangos
- 30g de açúcar
- 1,5g de agar agar

Préparation

1. D'accord, je vais traduire le texte en français en portugais tout en conservant le format HTML intact.
2. Primeiro morangueiro da temporada, aí vamos nós!
3. Com uma versão que não podia ser mais clássica: genoise (embebida com morango), creme mousseline de baunilha, morangos frescos (muitos) e geléia de morango para finalizar.
4. Em resumo, nada muito complicado, mas você ainda vai precisar de um pouco de trabalho e paciência antes de poder desfrutar Material: Placa perfurada Mini espátula torta Sacos de confeitaria Círculo de 20cm Roda de Ingredientes: Usei a baunilha Norohy da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
5. Tempo de preparação: 1h15 + 15 minutos de cozimento Para um morangueiro de 20 a 24cm de diâmetro: Genoise: 2 ovos de açúcar de farinha de manteiga Derreta a manteiga e deixe esfriar.
6. Bata os ovos inteiros com o açúcar por pelo menos 10 minutos, até que a mistura cresça e fique esbranquiçada.
7. Adicione a farinha peneirada, misture bem, depois retire uma pequena porção da massa e misture com a manteiga derretida.
8. Finalmente, misture as duas massas delicadamente, despeje em um círculo de 20cm de diâmetro e asse imediatamente no forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 15 minutos.
9. Deixe esfriar e depois embrulhe em filme plástico até a montagem para que a genoise permaneça macia.
10. Morangos: de morangos 2 colheres de sopa de açúcar Retire os talos dos morangos, depois corte-os em pedaços grandes.
11. Polvilhe com açúcar, misture e coloque na geladeira até a montagem.
12. Creme de confeiteiro: de leite integral de creme de leite fresco de gemas de ovos de açúcar de amido de milho 1 vagem de baunilha Aqueça o creme e o leite com as sementes da vagem de baunilha.
13. Bata as gemas com o açúcar e o amido de milho.
14. Quando o leite estiver quente, despeje metade sobre os ovos, batendo bem, e depois despeje tudo de volta na panela.
15. Engrosse em fogo médio, mexendo sempre, depois despeje em um recipiente e cubra com filme plástico em contato.

16. Deixe esfriar na geladeira até que o creme atinja a temperatura ambiente.
17. Creme mousseline: de manteiga amolecida Quando o creme de confeiteiro estiver frio, bata para suavizar e adicione gradualmente a manteiga amolecida, batendo continuamente.
18. Seu creme está pronto quando a manteiga está totalmente incorporada e o creme está arejado (deve ser batido por cerca de 10-15 minutos em velocidade média).
19. Passe para a montagem.
20. Montagem: Cerca de de morangos para o redor Coloque seu círculo no prato de apresentação.
21. Forre com o rodoide e coloque as metades de morango ao redor.
22. Corte a genoise ao meio na espessura e ajuste se necessário.
23. Coloque a primeira metade no círculo.
24. Filtre os morangos ligeiramente adoçados para recolher o suco e embeba a genoise com metade do suco.
25. Cubra a genoise e os morangos com o creme mousseline, depois adicione 2/3 dos morangos escorridos.
26. Adicione um pouco mais de creme mousseline, depois o resto dos morangos.
27. Cubra com a segunda metade da genoise, embeba com o restante do suco de morango e termine com o resto do creme mousseline.
28. Alise bem a superfície e coloque o morangueiro na geladeira por pelo menos 2 horas.
29. Geleia de morango: de morangos de açúcar 1, de agar agar Alguns morangos para decoração Retire os talos dos morangos e misture-os.
30. Aqueça o purê de morangos resultante.
31. Misture o açúcar e o agar agar, então adicione a mistura à purê quente.
32. Misture bem e leve para ferver.
33. Continue cozendo por 2 a 3 minutos, mexendo regularmente, depois deixe amornar.
34. Finalmente, despeje sobre o bolo, alise a superfície e coloque na geladeira por mais 2 horas.
35. Decore com alguns morangos e aproveite!
36. Atualmente no Insta Ver esta publicação no Instagram Uma publicação compartilhada por Flavie (@iletaitungateau) Por favor, verifique se a tradução está de acordo com suas expectativas.