

Bolo de morango com creme diplomata de pistache

Ingrédients

- 25g de pistaches em pó
- 135g de açúcar de confeitador
- 115g de amêndoas em pó
- 150g de claras
- 50g de açúcar refinado
- 20g de purê de pistache (eu uso o da Jean Hervé que encontro em lojas de produtos orgânicos)
- 250g de leite
- 250g de creme de leite fresco
- 100g de açúcar
- 80g de gemas
- 25g de farinha
- 30g de amido de milho
- 50g de manteiga
- 10g de gelatina (usei 7g mas meu creme não ficou muito firme, com o calor, se fosse fazer novamente, usaria um pouco mais de gelatina)
- 45g de praliné de pistache
- 30g de purê de pistache
- 400g de creme de leite fresco
- 400g de creme de leite integral
- 40g de mascarpone
- 60g de açúcar de confeitador

Préparation

1. Há alguns dias, foi o aniversário da minha irmã, grande amante de morangos, e para a ocasião preparei este fraisier de pistache.
2. Não é nem demorado nem complicado de preparar, então não tenha medo de começar, ainda mais porque você pode adaptar a decoração do entremet ao seu gosto/ao tempo que você tem.
3. Para ter um bolo realmente leve, substituí o tradicional creme mousseline (com manteiga) por um creme diplomata (com chantilly).
4. Ele se manteve, mas não muito bem, então como digo a você abaixo na receita, recomendo aumentar um pouco a quantidade de gelatina e preparar o fraisier com antecedência suficiente para que ele tenha tempo de firmar na geladeira.
5. Você pode, por exemplo, preparar o creme de confeitador na véspera para que ele tenha a noite para esfriar, depois montar na manhã seguinte após assar os discos de dacquoise para degustar à noite.
6. Se você não gosta de pistache, pode, claro, fazer este fraisier com um creme diplomata de baunilha.
7. Pronto, você sabe tudo, agora é só começar!
8. Misture as amêndoas em pó, a pistache e o açúcar de confeitador.
9. Bata as claras em neve e depois adicione o açúcar refinado.
10. Quando estiverem bem firmes, adicione o purê de pistache e depois as misturas de pó delicadamente com uma espátula.
11. Coloque a massa em um saco de confeitador com um bico liso.
12. Faça dois círculos de cerca de 23 cm de diâmetro em assadeiras forradas com papel manteiga, depois asse a 180°C por cerca de dez minutos (aumente um pouco o tempo dependendo do seu forno, o biscoito deve estar cozido mas ainda macio).

13. Coloque as folhas de gelatina em uma tigela grande com água fria.
14. Coloque o leite e o creme com a baunilha em uma panela e leve para ferver.
15. Bata as gemas com o açúcar, depois com a farinha e o amido de milho, e depois adicione o líquido quente enquanto mexe bem.
16. Volte tudo para a panela e cozinhe por alguns minutos, mexendo constantemente, até obter um creme de confeito bastante espesso.
17. Em seguida, adicione a gelatina reidratada e espremida e a manteiga em pedaços pequenos, e misture bem para obter um creme homogêneo.
18. Em seguida, incorpore o praliné e o purê de pistache, despeje o creme em uma travessa e cubra com filme plástico em contato antes de refrigerar.
19. Prepare o creme diplomata apenas na hora da montagem.
20. Bata o creme de leite fresco em chantilly e depois adicione o creme de confeito de pistache frio.
21. Coloque o creme diplomata obtido em um saco de confeitaria.
22. Coloque o aro em um cartão dourado ou um prato de servir, depois coloque a folha de acetato dentro do aro.
23. Selecione os morangos mais uniformes e corte-os ao meio.
24. Disponha as meias frutas no interior do aro.
25. Reduza os discos de dacquoise para que caibam dentro do aro coberto por meias morangos.
26. Coloque uma dacquoise no fundo do aro e distribua creme diplomata por cima.
27. Coloque também creme diplomata ao redor do círculo e entre os morangos.
28. Corte os morangos em cubos pequenos e despeje-os sobre o creme diplomata.
29. Cubra novamente com creme, depois coloque o segundo círculo de dacquoise.
30. Termine com o restante do creme e alise na altura do aro.
31. Coloque o fraiser na geladeira por várias horas (ou até uma noite).
32. Quando estiver firme, e pouco antes de servi-lo, bata um chantilly com creme de leite, mascarpone e açúcar de confeito e coloque-o em um saco de confeitaria com um bico de saint-honoré (ou de sua escolha) e distribua no fraiser começando pelo centro.
33. Por fim, coloque morangos e pedaços de pistache ao redor do chantilly e aproveite!