

Torta de morango com baunilha (sem glúten)

Ingrédients

- 80g de claras de ovo
- 80g de açúcar refinado
- 40g de farinha de amêndoas
- 40g de açúcar de confeiteiro
- 150g de leite
- 150g de creme de leite
- 25g de açúcar
- 30g de amido de milho
- 1 fava de baunilha
- 20g de gema de ovo
- 20g de açúcar
- 90g de açúcar
- 45g de claras de ovo
- 145g de manteiga amolecida
- 75g de merengue italiano
- 100g de creme de leite com 30 ou 35% de gordura
- 25g de açúcar de confeiteiro

Préparation

1. Já passamos da metade de abril, era hora de fazer meu primeiro fraiser do ano!
2. Aqui não tem crème mousseline ou crème diplomate, mas o mesmo creme que uso no meu Paris-Brest, com uma textura leve e aerada, que te permitirá comer sem problemas duas fatias do seu fraiser ;) E ele também é sem glúten, pois eu o faço com um biscuit succès preparado somente com farinha de amêndoas.
3. Finalmente, e obviamente, muitos morangos bem perfumados e baunilha Norohy/Valrhona para um sabor bem pronunciado.
4. Ingredientes: Utilizei a baunilha de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
5. Bata as claras em neve adicionando aos poucos o açúcar refinado até obter um merengue firme e brilhante.
6. Adicione a farinha de amêndoas e o açúcar de confeiteiro peneirados delicadamente com a ajuda de uma espátula.
7. Quando a massa estiver bem homogênea, coloque-a em um saco de confeitar com bico liso de 10mm, e modele dois círculos de 18cm de diâmetro em uma assadeira forrada com papel manteiga.
8. Asse no forno pré-aquecido a 170°C por cerca de 20 minutos, o biscoito deve estar bem crocante por fora.
9. Bata os ovos com o açúcar e o amido de milho.
10. Aqueça o leite com o creme e as sementes da fava de baunilha (se tiver tempo, deixe o creme em infusão, ficará mais saboroso).
11. Despeje metade do líquido quente sobre os ovos, mexendo bem, depois coloque tudo de volta na panela.
12. Cozinhe em fogo médio, batendo constantemente até o creme engrossar.
13. Em seguida, cubra-o com filme plástico e deixe esfriar completamente.
14. Bata a gema com o açúcar, depois adicione o leite.
15. Cozinhe em fogo baixo, mexendo constantemente até atingir 85°C e despeje em outro recipiente e deixe esfriar (deve estar em temperatura ambiente ao adicionar a manteiga).
16. Coloque a água e o açúcar em uma panela.

17. Quando a calda atingir 110°C, comece a bater as claras.
18. Quando atingir 121°C, despeje em fio sobre as claras, que devem estar espumosas mas não firmes.
19. Continue a bater em alta velocidade até que o merengue esfrie e esteja bem firme e brilhante.
20. Para esta etapa, a manteiga deve estar bem amolecida, é muito importante, caso contrário o creme pode talhar.
21. Bata a manteiga amolecida, em seguida despeje em fio o creme inglês em temperatura ambiente enquanto bate.
22. Continue batendo até que o creme infle e clareie (se por acaso talhar, não se preocupe, você pode corrigir).
23. Use um maçarico nas bordas da tigela da batedeira enquanto bate e o creme deve se alisar.
24. Se não tiver maçarico, coloque a tigela alguns segundos sobre banho-maria, bata novamente e repita quantas vezes forem necessárias).
25. Separe do merengue italiano.
26. Adicione-o delicadamente ao creme de manteiga com a ajuda de uma espátula.
27. Em seguida, bata o creme de confeiteiro frio para soltar, e adicione o creme previamente preparado com a espátula.
28. Finalmente, bata o creme por alguns minutos; no final, ele deve estar bem liso e aerado.
29. Coloque um aro de 18cm de diâmetro sobre um cartão dourado ou sobre o prato de servir.
30. Se tiver, coloque rodoide no interior, o desmolde será mais nítido.
31. Corte morangos pela metade e disponha-os ao longo de todo o aro.
32. Corte um dos círculos de biscoito no tamanho certo e coloque-o no fundo do aro.
33. Em seguida, despeje metade do creme levantando pelas laterais para preencher os espaços entre os morangos.
34. Corte cerca de de morangos em cubos.
35. Despeje metade sobre o creme, cubra com um pouco mais de creme e depois distribua o restante dos morangos.
36. Adicione um pouco mais de creme (reserve um pouco para a finalização do fraiser).
37. Cubra com o segundo biscoito, depois o restante do creme e alise a superfície.
38. Coloque o fraiser no refrigerador por no mínimo 2 a 3 horas.
39. Em seguida, bata o creme de leite com o açúcar de confeiteiro até obter chantilly.
40. Coloque-o em um saco de confeitar com bico de petit four de 14mm.
41. Desenforme o fraiser e aplique o chantilly na parte externa.
42. Coloque então as metades de morangos no centro do bolo.
43. E pronto, seu fraiser está pronto, aproveite!