

Bolo de morango com baunilha e avelã

Ingrédients

- 3 ovos
- 100g de açúcar
- 30g de purê de avelã
- 50g de leite
- 1 pitada de flor de sal
- 50g de farinha
- 90g de farinha de avelã
- 130g de manteiga de avelã (aproximadamente 160g de manteiga)
- 90g de leite
- 40g de morangos
- 10g de extrato de baunilha
- 150g de leite
- 150g de purê de morango
- 75g de creme de leite
- 1 fava de baunilha
- 90g de gemas
- 90g de açúcar em pó
- 30g de maizena
- 20g de manteiga sem sal (1)
- 85g de manteiga sem sal (2)
- 200g de morangos para a borda do "fraisier"
- 250g de creme de leite
- 25g de açúcar de confeiteiro

Préparation

1. Para aqueles que me seguem no Instagram, vocês sabem que parei a confeitaria por algumas semanas pela melhor das razões, o nascimento da minha filha. Mas estou de volta com uma nova receita, e para meu retorno eu só poderia oferecer a vocês um novo "fraisier"!
2. Um bolo macio de avelã (que você pode, é claro, substituir por amêndoa ou pistache, conforme seu gosto), um creme mousseline de morango e baunilha, chantilly e, claro, muitos morangos depois, aqui está esta receita que lhe permitirá aproveitar o fim da temporada de morangos com muita gula!
3. Equipamento: Mini espátula curva Placa perfurada Sacos de confeiteiro Bico saint honoré de Buyer
Ingredientes: Usei a farinha e o purê de avelã Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
4. Usei o extrato de baunilha Norohy da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
5. Bolo macio de avelã: 3 ovos de açúcar de purê de avelã de leite 1 pitada de flor de sal de farinha de farinha de avelã de manteiga de avelã (aproximadamente de manteiga) Comece preparando a manteiga de avelã: coloque-a em uma panela em fogo baixo e deixe cozinhar até adquirir uma cor dourada e parar de chiar.
6. Deixe esfriar.
7. Bata os ovos com o açúcar até que a mistura cresça e fique esbranquiçada, depois adicione o purê de avelã e o leite.
8. Em seguida, adicione a farinha de avelã e a farinha, depois termine com a manteiga de avelã morna.
9. Despeje a massa em um aro de 20 a 22cm de diâmetro e asse em forno pré-aquecido a 170°C por 35 minutos.

10. Deixe esfriar completamente.
11. Calda de morango & baunilha: de leite de morangos de extrato de baunilha Retire os cabinhos dos morangos e bata os 3 ingredientes e reserve.
12. Creme mousseline de morango & baunilha: de leite de purê de morango de creme de leite 1 fava de baunilha de gemas de açúcar em pó de maizena de manteiga sem sal (1) de manteiga sem sal (2) Aqueça o leite, o purê de morango e o creme de leite com os grãos da fava de baunilha.
13. Bata as gemas com o açúcar e, em seguida, adicione a maizena.
14. Despeje metade do líquido quente sobre a mistura, em seguida, retorne tudo para a panela.
15. Engrosse em fogo médio, mexendo constantemente.
16. Fora do fogo, adicione a manteiga (1) e misture bem.
17. Cubra o creme com filme plástico em contato e deixe esfriar na geladeira.
18. Em seguida, bata a manteiga (2) e adicione gradualmente o creme já frio.
19. Continue batendo até obter um creme liso e aerado (se pequenos pedaços de manteiga se formarem, aqueça levemente a tigela com um maçarico, continuando a bater até que o creme fique liso).
20. Passe imediatamente para a montagem.
21. Montagem & acabamentos: de morangos para a borda do "fraisier" Aproximadamente de morangos para o interior e decoração de creme de leite de açúcar de confeitiro Corte os morangos ao meio e coloque-os em volta do aro de 22cm de diâmetro previamente coberto com filme plástico e colocado em seu prato de servir.
22. Corte o bolo ao meio no sentido da espessura e corte-o no diâmetro correto.
23. Coloque a primeira metade no fundo do aro e embeba com a calda.
24. Cubra o bolo com o creme, cuidando para preencher bem as lacunas entre os morangos.
25. Corte os morangos em pedaços pequenos e coloque-os sobre o creme.
26. Cubra com o creme mousseline e coloque o segundo bolo por cima.
27. Molhe-o, depois cubra com o resto do creme.
28. Coloque o "fraisier" na geladeira por pelo menos 3 horas.
29. Em seguida, bata o creme de leite com o açúcar de confeitiro até obter um chantilly não muito firme.
30. Desenforme o "fraisier", depois decore com o chantilly (eu usei um bico saint-honoré) e os morangos restantes antes de se deliciar!