

Bolo chiffon de morango e baunilha

Ingrédients

- 100g de farinha
- 130g de açúcar
- 3g de fermento em pó
- 2g de sal
- 50g de gemas de ovo
- 100g de claras de ovo
- 40g de óleo
- 30g de água
- 1 cc de extrato de baunilha
- 100g de creme de leite fresco
- 75g de leite integral
- 1 fava de baunilha
- 50g de açúcar
- 2 ovos inteiros
- 1 gema de ovo
- 30g de maisena
- 2g de gelatina (eu não usei, mas recomendo usá-la para obter um creme um pouco mais firme, ainda mais se você usar creme a 30 e não 35% de gordura)
- 200g de creme de leite a 35% de gordura
- 300g de morangos

Préparation

1. O mês de abril chegou, e com ele os primeiros morangos!
2. Aqui está um bolo bem simples e fofo para usá-los e deliciar-se, sem passar muito tempo na cozinha
Material: Batedor Sacos de confeitar Bico pequeno de 14mm Aro 18cm Ingredientes : Usei a baunilha de Madagascar e o extrato de baunilha Norohy de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
3. Tempo de preparação: 45 minutos + 30 minutos de cozimento Para um bolo de 18/20cm de diâmetro:
Chiffon cake : Usei a receita deste chiffon cake aqui.
4. de farinha de açúcar de fermento em pó de sal de gemas de ovo de claras de ovo de óleo de água 1 cc de extrato de baunilha Misture as gemas de ovo, o óleo, a água, a baunilha, o sal e metade do açúcar com o batedor.
5. Adicione a farinha e o fermento peneirados.
6. Bata as claras em neve com o açúcar.
7. Misture as duas preparações delicadamente em duas vezes.
8. Despeje em um aro não untado de 18 a 20cm de lado, e asse por cerca de 30 minutos no forno pré-aquecido a 170°C.
9. Deixe esfriar alguns minutos e, em seguida, desenforme, passando uma faca em todo o redor.
10. Deixe esfriar completamente.
11. Em seguida, corte o topo do bolo e "cave" um pouco como na foto: Creme diplomata de baunilha: de creme de leite fresco de leite integral 1 fava de baunilha de açúcar 2 ovos inteiros gema de ovo de maisena de gelatina (eu não usei, mas recomendo usá-la para obter um creme um pouco mais firme, ainda mais se você usar creme a 30 e não 35% de gordura) de creme de leite a 35% de gordura Vamos começar com o creme de confeiteiro: coloque a gelatina em um recipiente com água fria.
12. Misture o leite com o creme de leite.

13. Adicione as sementes da fava de baunilha raspada, depois leve para ferver e, se tiver tempo, deixe em infusão por pelo menos 30 minutos, seu creme terá mais sabor.
14. Bata os ovos, a gema de ovo, o açúcar e a maisena.
15. Adicione metade do leite aromatizado quente, mexendo sempre, depois despeje tudo de volta na panela.
16. Cozinhe mexendo sempre em fogo médio até engrossar o creme.
17. Fora do fogo, adicione a gelatina hidratada e escorrida.
18. Então, despeje o creme em outro recipiente e cubra com plástico filme em contato e deixe esfriar na geladeira (se estiver com pressa, pode colocar um bloco de gelo sobre o plástico filme, o creme esfriará mais rápido).
19. Quando o creme de confeitiro estiver frio, bata o creme de leite em chantilly, não muito firme, e então pegue um terço e misture vigorosamente com o creme de confeitiro.
20. Adicione o restante do chantilly delicadamente com uma espátula, depois coloque o creme em um saco de confeitaria equipado com o bico (aqui, um bico pequeno de 14mm) de sua escolha e passe para a montagem.
21. Montagem: de morangos Corte de morangos em cubos pequenos.
22. Reserve o restante para decorar o bolo.
23. Recheie o bolo com um pouco de creme, depois cubra com os cubos de morango.
24. Cubra com creme.
25. Por fim, decore o restante do creme no bolo e decore com alguns morangos antes de se deliciar!