

Klasikong fraisier, simple at sariwa

Ingrédients

- 2 itlog
- 60g ng asukal
- 60g ng harina
- 15g ng mantikilya
- 350g ng strawberries
- 2 kutsarang asukal
- 100g ng buong cream
- 125g ng mga yolk ng itlog
- 125g ng asukal
- 40g ng cornstarch
- 1 pod ng vanilla
- 200g ng strawberries
- 30g ng asukal
- 1.5g ng agar agar

Préparation

1. Unang fraisier ng season, nandito na kami!
2. Sa isang bersyon na hindi maaaring maging mas klasikal: génoise (na binasa sa strawberry), mousseline cream na may vanilla, sariwang strawberries (marami) at strawberry jelly para tapusin.
3. Sa madaling salita, walang masyadong kumplikado, ngunit kakailanganin mo pa rin ng kaunting trabaho at pasensya bago ka makapag-enjoy Materyal: Perforated plate Mini spatula Piping bags 20cm Circle Rhodoid Mga Sangkap: Gumamit ako ng Norohy vanilla mula sa Valrhona: code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affiliate).
4. Oras ng paghahanda: 1h15 + 15 minuto ng paglulutoPara sa isang fraisier na may diameter na 20 hanggang 24cm: Génoise: 2 itlog ng asukal ng harina ng mantikilya Tunawin ang mantikilya at hayaang lumamig.
5. Batihin ang mga buong itlog kasama ang asukal sa loob ng hindi bababa sa 10 minuto, hanggang sa lumobo at pumuti ang halo.
6. Idagdag ang sifted flour, ihalo nang mabuti, pagkatapos ay kumuha ng kaunting bahagi ng batter at ihalo ito sa natunaw na mantikilya.
7. Sa wakas, dahan-dahang ihalo ang dalawang batter, ibuhos sa isang 20cm na diameter na bilog at ilagay agad sa preheated oven sa 180°C para sa humigit-kumulang 15 minuto ng pagluluto.
8. Hayaan itong lumamig at balutin sa cling film hanggang sa pagbuo upang manatiling malambot ang génoise.
9. Strawberries: ng strawberries 2 kutsarang asukal Tanggalin ang tangkay ng strawberries, pagkatapos ay gupitin ang mga ito sa malalaking piraso.
10. Budburan ng asukal, ihalo, at itago sa refrigerator hanggang sa pagbuo.
11. Pastry cream: ng buong gatas ng buong cream ng mga yolk ng itlog ng asukal ng cornstarch 1 pod ng vanilla Painitin ang cream at gatas kasama ang mga butil ng vanilla pod.
12. Batihin ang mga yolk ng itlog kasama ang asukal at cornstarch.
13. Kapag mainit ang gatas, ibuhos ang kalahati nito sa mga itlog habang patuloy na binabati, pagkatapos ay ibalik ang lahat sa kawali.
14. Pahabain sa katamtamang apoy habang patuloy na hinahalo, pagkatapos ay ilipat sa isang lalagyan at

takpan ng cling film.

15. Hayaan itong lumamig sa refrigerator hanggang ang cream ay nasa temperatura ng kuwarto.
16. Mousseline cream: ng softened butter Kapag ang pastry cream ay lumamig, batihin ito upang maging malambot, pagkatapos ay unti-unting idagdag ang softened butter habang patuloy na binabati.
17. Ang iyong cream ay handa kapag ang butter ay ganap na na-incorporate at ang cream ay maayos na aerated (kailangan itong batihin ng mga 10-15 minuto sa katamtamang bilis).
18. Magpatuloy sa pagbuo.
19. Pagbuo: ng strawberries para sa paligid Ilagay ang iyong bilog sa iyong serving plate.
20. I-line ito ng rhodoid, pagkatapos ay ilagay ang mga kalahating strawberries sa paligid.
21. Gupitin ang génoise sa dalawa sa kapal, at bahagyang i-retouch kung kinakailangan.
22. Ilagay ang unang kalahati sa loob ng bilog.
23. Salain ang mga bahagyang matamis na strawberries upang makuha ang juice, at ibabad ang génoise sa kalahati ng juice.
24. Takpan ang génoise at strawberries ng mousseline cream, pagkatapos ay idagdag ang 2/3 ng drained strawberries.
25. Magdagdag ng kaunting mousseline cream, pagkatapos ang natitirang strawberries.
26. Takpan ng pangalawang kalahati ng génoise, ibabad ito sa natitirang strawberry juice, pagkatapos ay tapusin sa natitirang mousseline cream.
27. I-smooth ang ibabaw, at ilagay ang fraisier sa refrigerator ng hindi bababa sa 2 oras.
28. Strawberry jelly: ng strawberries ng asukal 1.
29. ng agar agar Ilang strawberries para sa dekorasyon Tanggalin ang tangkay ng strawberries at i-blend ang mga ito.
30. Painitin ang purée na nakuha.
31. Ihalo ang asukal at agar agar, at ibuhos ang halo sa purée na mainit.
32. Ihalo nang mabuti, at dalhin sa pigsa.
33. Magpatuloy sa pagluluto ng 2 hanggang 3 minuto habang patuloy na binabati, pagkatapos ay hayaang lumamig.
34. Sa wakas, ibuhos sa cake, i-smooth ang ibabaw at ibalik sa refrigerator ng 2 oras.
35. Dekorasyon ng ilang strawberries, pagkatapos ay mag-enjoy!