



Recette de
Moulinex

Fraisier


-/5 -

TEMPS TOTAL

11h 35min

 PRÉPARATION

1h 10min

 CUISSON

25min

 REPOS

10h

Ingrédients

6 personnes

4.5 cl Eau

45 g Sucre

36 cl Lait entier

1 gousse Vanille

30 g Sucre

2 Jaunes d'œufs

33 g Amidon de maïs

35 g Sucre

35 g Beurre

145 g Beurre

280 g Fraises

115 g Pâte d'amandes

4 Oeufs

125 g Sucre

125 g Farine T45

Accessoires

Préparation

Etape 1 /26

Étalez la pâte d'amande finement sur un plan de travail. Coupez un rond de 20 cm de diamètre en vous aidant d'un cercle à pâtisserie. Réservez.



115g Pâte d'amandes

Etape 2 /26

Préchauffez votre four à 180 degrés.

Etape 3 /26

Démarrons la préparation de la génoise. Dans le bol du robot ajoutez les œufs et le sucre et appuyer sur 'Start'.



4 Oeufs



125g Sucre



Fouet Flex



Manuel



V8



4 min

Etape 4 /26

Incorporez manuellement et délicatement la farine dans le bol à l'aide d'une spatule .



125g Farine T45

Etape 5 /26

Beurrez et chemisez votre moule de 26 cm.

Etape 6 /26

Versez-y la préparation et enfournez pendant 25 minutes à 180 degrés.

Etape 7 /26

Démoulez puis laissez refroidir avant de l'utiliser.

Etape 8 /26

Une fois la génoise refroidie, déposez-la sur une planche à découper. Posez votre main sur le centre de la génoise et incisez-la horizontalement en opérant un léger mouvement de scie à l'aide d'un couteau à pain. Gardez la même position de découpe et faites tourner votre gâteau avec votre main d'appui. Une fois le tour de votre génoise effectué, finissez la découpe jusqu'au centre.

Etape 9 /26

Retaillez les génoises à l'aide d'un cercle à pâtisserie de 20 cm de diamètre. Réservez.

Etape 10 /26

Pour préparer la crème pâtissière, dans une casserole, faites bouillir le mélange à base de lait avec le sucre et les grains de la gousse de vanille en remuant régulièrement avec une spatule.



36cl Lait entier



1gousse Vanille



30g Sucre

Etape 11 /26

Dans le bol du robot, ajoutez les jaunes d'œufs, le sucre et l'amidon de maïs. Appuyez sur 'Start'.



2 Jaunes d'œufs



33g Amidon de maïs



35g Sucre



Fouet Flex



Manuel



V6



2 min

Etape 12 /26

Appuyez sur 'Start' puis versez le mélange à base de lait chaud en filet dans votre mélange en laissant le robot tourner.



Fouet Flex



Manuel



V3



1 min

Etape 13 /26

Mettez le tout dans la casserole et portez à ébullition votre préparation sans jamais cesser de remuer avec un fouet. La préparation doit prendre du corps et s'épaissir. Faites cuire à petite ébullition à feu doux 3 minutes sans cesser de mélanger. Retirez du feu.

Etape 14 /26

Ajoutez le beurre en dés, mélangez. Versez la préparation sur une plaque, recouvrez d'un papier film au contact puis réservez au réfrigérateur 2 heures.



35g Beurre

Etape 15 /26

Pour préparer le sirop, portez à ébullition le sucre et l'eau dans la casserole propre. Laisser refroidir.



4.5cl Eau



45g Sucre

Etape 16 /26

Lavez, équeutez et coupez les fraises en deux.



280g Fraises

Etape 17 /26

Chemisez de rhodoïd le cercle en inox. Disposez une génoise au fond. Badigeonnez de sirop.

Etape 18 /26

Disposez une partie des fraises, pointe vers le haut, sur les parois, en les collant bien au rhodoïd et en les plaquant bien sur le côté coupé.



280g Fraises

Etape 19 /26

Mettez votre crème pâtissière refroidie dans le bol de la machine. Appuyez sur 'Start'.



Malaxeur



Manuel



V3



30 sec

Etape 20 /26

Dans un bol séparé, pesez le beurre et ramollissez-le légèrement.



145g Beurre

Etape 21 /26

Appuyez sur 'Start' et ajoutez le beurre cuillère par cuillère. De temps en temps, à l'aide d'une maryse raclez les bords du bol pour dégager le beurre qui ne se serait pas mélangé au reste. Votre préparation doit être parfaitement lisse.



Malaxeur



Manuel



V3



6 min

Etape 22 /26

Déposez un peu de préparation dans le cercle. Poussez bien la préparation avec une petite maryse sur les rebords pour que les fraises soient bien calées.

Etape 23 /26

Répartissez le reste de fraises au milieu pour que le fraisier soit bien garni en fruits.



280g Fraises

Etape 24 /26

Tapissez d'une seconde couche de préparation jusqu'à 1 cm du bord, et posez la seconde génoise dessus. Badigeonnez de sirop.

Etape 25 /26

Etalez à nouveau une fine couche de préparation et déposez avec précaution le rond de pâte d'amandes dessus. Placez le gâteau au réfrigérateur pour 8 heures minimum.



115g Pâte d'amandes

Etape 26 /26

Retirez le cercle en inox. Décorez si vous le souhaitez avec du chocolat blanc fondu à l'aide d'un cornet, de jolies fraises, ou des petites fleurs en pâte d'amandes.