

Fraisier (Gâteau crème et fraises)

Genoise:

220 grammes d`œufs

200 g de sucre

155 g farine tout usage

70 g de fécule de maïs ou de pomme de terre

7,5 g de levure

110 g de beurre fondu

Mélanger le sucre et les œufs au robot avec le fouet pendant 15 minutes jusqu'à ce qu'il triple en volume et devienne beaucoup plus pâle.

Ajouter doucement le beurre fondu et fouetter jusqu'à consistance d'une crème onctueuse.

Avec une spatule en caoutchouc, doucement incorporer les éléments secs, passés au tamis (farine, levure et fécule). Verser le mélange dans un moule à charnière rond de 9 pouces bien beurré.

Mettre au four environ 25 minutes à 350 degré . Pour vérifier si votre gâteau est cuit, piquer dans le milieu avec un couteau, et s'il sort propre , C'est cuit !

Crème pâtissière:

125g lait

1 gousse de vanille (ou 1 c.a.t d'extrait de vanille)

4g de beurre

10g fécule de maïs

3g de farine

20g jaune d'oeufs

50g sucre

Fouetter la fécule, la farine, le sucre et les jaunes d'oeufs dans un bol moyen

Chauffer le lait, le beurre et la vanille dans une casserole jusqu'à ce que le beurre soit fondu et que le lait frémisses.

Ajouter très doucement le mélange de lait au mélange d'oeuf en fouettant sans arrêt. Remettre tout le mélange dans la casserole et remettre sur le feu.

Cuire la crème en fouettant continuellement jusqu'à ce qu'elle soit épaisse et commence à bouillir.

Retirer du feu et mettre dans un bol, recouvrez avec une pellicule de plastique. Laisser refroidir un peu.

Crème anglaise:

65g de lait

50g de jaune d'oeuf

50g de sucre granulé

1 gousse de vanille ou 1 c.a.t. D'extract de vanille

Cuire le lait dans une casserole jusqu'à ébullition

Fouetter les oeufs et le sucre pour les blanchir et y ajouter le lait

Retourner sur le feu et cuire en mélangeant continuellement jusqu'à ce que la crème recouvre le dos d'une cuillère

Laisser refroidir brièvement



Crème au beurre :

45 g de blanc d'oeufs

75 g de sucre

20 g d'eau

390 g de beurre à température ambiante, coupé en petit cube

Fouetter les blancs d'oeufs légèrement dans un robot avec le fouet.

Pendant ce temps, faire cuire le sucre et l'eau jusqu'à 120 degrés sur un thermomètre à bonbon dans une casserole et ajouter aux blancs d'oeufs.

Ajouter le beurre à la meringue et laisser fouetter jusqu'à ce que la crème soit onctueuse.

Ajouter la crème anglaise en deux parties jusqu'à ce que le mélange soit homogène

Ajouter la crème pâtissière en deux parties également et bien mélanger

Laisser battre la crème environ 10 minutes.

Mettre de côté jusqu'à l'assemblage du gâteau

Jus de fraise:

300g de fraises

50g de sucre

Faire cuire les fraises et le sucre au bain marie 1 heure à feu doux et ensuite passer au tamis pour conserver le jus pour faire la gelée de fraise.

Gelée de fraise:

1 recette de jus de fraise (environ 33 cl)

6g de gélatine

Enrober le fond d'un moule à charnière de 9 pouces de pellicule de plastique et huiler le plastique pour pas que la gelée colle au plastique

Mélanger le jus de fraise et la gélatine

Verser le mélange dans un moule et laisser figer dans le frigidaire quelques heures.

Sirop pour imbibage:

300 g eau

100g sucre

Porter l'eau et le sucre à ébullition, jusqu'à dissolution du sucre.

Laisser de côté jusqu'à l'assemblage du gâteau.

Assemblage du gâteau:

Placez votre anneau de gâteau de 9 pouces sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé ou d'un tapis de cuisson en silicone. Tapisser les côtés de l'anneau à gâteau avec de l'acétate.

Placez la moitié de votre génoise dans l'anneau à gâteau et imbiber complètement le gâteau avec le sirop en utilisant un pinceau à pâtisserie.

Placez les fraises sur le côté de votre gâteau et ajoutez de la crème pour couvrir les fissures entre les fraises. Ajouter la crème au milieu du gâteau et recouvrir la crème avec plus de fraises.

Ajoutez l'autre moitié du gâteau sur le dessus et recouvrez-le complètement de crème. Lissez-le pour avoir une belle surface lisse sur le dessus de votre gâteau.

Laisser refroidir au réfrigérateur pendant 2-3 heures.

Une fois votre gâteau refroidi, sortez-le du réfrigérateur et retirez votre gâteau de l'anneau à gâteau.

Ajoutez délicatement votre gelée de fraises au gâteau afin qu'il soit centré. Décorez le dessus comme vous le souhaitez.

Réfrigérer jusqu'au moment de servir

Une fois prêt à servir, décollez l'acétate autour du gâteau et le tour est joué!