

Le fraisier



Personnes :

8-10



Préparation :

2h



Repos :

Congélation : -
Réfrigération : 6h



Cuisson :

Température : 180°C
Temps : 13 min.

Matériel spécifique

Cercle Ø20 cm-Hauteur 6 cm

Cercle Ø18 cm (facultatif)

Ruban rhodoïd 6 cm de large

Liste des préparations

- ✓ Crème pâtissière
- ✓ Génoise
- ✓ Sirop
- ✓ Crème diplomate



Les étapes

J – 1 (matin)

🌀 **Réalisation de la crème pâtissière**

Repos au réfrigérateur minimum 2h

Page **3**

🌀 **Réalisation de la génoise**

Cuisson 12-13 minutes à 180°C

Page **4**

🌀 **Réalisation du sirop d'imbibage**

Cuisson 12-13 minutes à 180°C

Page **4**

J – 1 (soir)

🌀 **Réalisation de la crème diplomate**

Page **5**

🌀 **Le montage**

Repos au réfrigérateur minimum 4h

Page **6**

Jour J

🌀 **La décoration**

Page **7**

La crème pâtissière

Ingrédients

- 8 g de gélatine (4 feuilles 200 blooms)
- 500 g de lait entier
- 80 g de jaune d'œuf (x5)
- 120 g de sucre en poudre
- 30 g de fécule de maïs (maïzena)
- 20 g de farine T45
- 1 gousse de vanille

- o Plonger 4 feuilles de gélatine (8g) dans un grand récipient d'eau froide (ou diluer 8 gr de gélatine en poudre 200 blooms avec 48 g d'eau) et réserver au minimum 20 minutes au réfrigérateur.
- o Verser 500 g de lait entier dans une grande casserole.
- o Prélever les graines d'une gousse de vanille puis déposer la gousse et les graines dans le lait.
- o Chauffer le lait sur feu moyen jusqu'à ébullition (remuer souvent pour éviter que le lait n'accroche au fond de la casserole).
- o Laisser infuser à couvert pendant 1 heure.
- o Blanchir 5 jaunes d'œufs (80 g) avec 120 g de sucre en poudre dans un cul de poule.
- o Ajouter 30 g de fécule de maïs (Maïzena) et 20 g de farine T45. Mélanger à l'aide du fouet jusqu'à obtenir un appareil homogène.
- o Chauffer de nouveau le lait sur feu moyen.
- o Verser le lait sur les jaunes lorsqu'il commence à bouillir et mélanger à l'aide du fouet.
- o Replacer l'appareil dans la casserole et chauffer de nouveau sur feu moyen.
- o Mélanger sans cesse à l'aide du fouet. Continuer de mélanger 1 à 2 minutes quand les premiers bouillons apparaissent.
- o Retirer du feu la casserole et continuer de mélanger pendant 1 minute.
- o Ajouter la gélatine essorée et mélanger jusqu'à complète dissolution de la gélatine.
- o Verser l'appareil dans un grand plat, filmer au contact et réserver 2h minimum au réfrigérateur (la crème devra être inférieure à 30°C).
- o Placer le bol du robot et le fouet au congélateur.
- 2 heures plus tard ...
- o Réaliser la crème diplomate (page 5)



Ingrédients

- ☑ 100 g d'œuf entier (x2)
- ☑ 60 g de sucre en poudre
- ☑ 50 g de farine T45
- ☑ 30 g de poudre d'amandes (ou pistaches)

La génoise

- Ajouter 2 œufs entiers + 60 g de sucre en poudre dans le bol du robot et fouetter 5 à 10 minutes en augmentant progressivement la vitesse. La préparation doit former un ruban, c'est-à-dire qu'elle s'écoule lentement en continu.
- Tamiser 50 g de farine T45 avec 30 g de poudre d'amandes (ou pistaches) sur le dessus de l'appareil.
- Mélanger le tout délicatement avec la maryse (sans faire retomber l'appareil).
- Verser l'appareil sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de cuisson à l'intérieur d'un cercle de 20*6 cm une fois l'appareil homogène.
- Enfourner 12-13 minutes à 180°C en chaleur tournante.



Ingrédients

- ☑ 115 g de sucre en poudre
- ☑ 85 g d'eau
- ☑ 35 g de Kirsch

Le sirop d'imbibage

- Ajouter dans une petite casserole :
 - 115 g de sucre en poudre
 - et 85 g d'eau.
- Faire bouillir sur feu moyen. Remuer de temps en temps la casserole afin de faciliter la dissolution du sucre.
- Arrêter la cuisson lorsque le sirop devient translucide et laisser tiédir environ 10 minutes.
- Verser ce sirop dans un verre et ajouter 35 g de Kirsch ou de Rhum.
- Mélanger le tout.



La crème diplomate *au mascarpone*

Ingrédients



- La crème pâtissière
- 250 g de crème liquide (30% MG)
- 125 g de Mascarpone

Pour le montage...

- 500 g de fraises

- Suite de la crème pâtissière ...
 - Fouetter en augmentant progressivement la vitesse du robot 125 gr de mascarpone et 250 g de crème liquide entière jusqu'à obtenir une consistance bien ferme.
 - Débarrasser dans un récipient bien frais et réserver au réfrigérateur.
 - Sortir la crème pâtissière du réfrigérateur et la mettre dans le bol du robot (inutile de le nettoyer).
 - Fouetter la crème jusqu'à complète disparition des grumeaux (s'assurer d'avoir bien enlevé la gousse de vanille au préalable !). La crème doit être bien lisse et souple.
 - Ajouter la crème montée en 3-4 fois et mélanger à l'aide d'une maryse (respecter le mouvement de bas vers le haut tout en tournant le bol).
 - Réserver dans une poche à douille et placer au réfrigérateur le temps de réaliser la suite.



Le montage

- Décoller la génoise de son cercle à l'aide d'un couteau. La hauteur de la génoise devrait être de 2 cm.
- Faire une marque en appuyant légèrement sur le dessus de la génoise avec un cercle de 18 cm. Cela permettra, à l'aide d'un couteau, de découper le contour de la génoise et ainsi obtenir un disque de 18 cm.
- Découper le disque dans sa largeur en s'aidant de 2 règles d'1 cm d'épaisseur et d'un grand couteau à dents. On obtiendra ainsi 2 disques de 18 cm de diamètre et 1 cm d'épaisseur.
- Nettoyer et calibrer les fraises. Pour un cercle de 6 cm de hauteur, couper les fraises pour qu'elles aient toutes la même hauteur. Entre 4 et 5 cm, c'est parfait. Couper les fraises dans le sens de la hauteur.
- Placer le cercle sur le plat avec lequel le fraisier sera présenté. Il ne sera plus possible de le déplacer par la suite !
- Positionner sur l'intérieur du cercle un rhodoïd de même hauteur (6 cm).
- Positionner les fraises du côté coupé contre le rhodoïd et la pointe vers le haut, tout autour du cercle.
- Placer un disque de génoise au fond du cercle (côté coupé vers le haut). Le disque va aider au maintien des fraises.
- Imbiber généreusement la génoise avec le sirop à l'aide d'un pinceau.
- Garnir les espaces vides entre les fraises avec la crème diplomate grâce à la poche à douille (ouverture assez petite). Presser la crème pour la forcer à s'insérer entre les fraises et ainsi combler les espaces vides avec une petite cuillère.
- Élargir l'ouverture de la poche à douille et garnir de crème le fond du fraisier. On ne doit plus voir la génoise et les fraises. Cependant il faut obtenir une cavité pour ajouter des fraises. On remonte donc la crème sur les bords en prenant soin de bien presser les bords à l'aide d'une cuillère.
- Ajouter le reste des fraises (300 à 400 g) coupées en petits morceaux dans le milieu du fraisier.
- Recouvrir de crème diplomate en prenant soin de garder un peu de crème pour la finition.
- Étaler uniformément la crème sur le dessus du fraisier.
- Imbiber généreusement le second disque de génoise sans le décoller de sa feuille de cuisson.
- Poser le disque de génoise sur le fraisier en gardant la feuille de cuisson sur le dessus pour faciliter l'opération.
- Presser à l'aide des mains assez fermement pour niveler le haut du fraisier.
- Retirer délicatement la feuille de cuisson et combler l'espace entre la génoise et le cercle à l'aide de la crème qui reste.
- Mettre une légère couche de crème sur le dessus de la génoise afin d'assurer l'adhérence de la pâte d'amande.
- Lisser le dessus avec une grande spatule coudée.
- Filmer au contact.
- Réserver au minimum 4h au réfrigérateur.



La décoration

Ingrédients



- 100 g de pâte d'amande
- 30 g de chocolat blanc

- o Saupoudrer une fine couche de sucre glace sur un tapis de travail (ou feuille de cuisson) avant d'abaisser la pâte d'amande.
- o Malaxer la pâte d'amande (minimum 100 g) afin de la rendre plus souple.
- o Abaisser la pâte sur le tapis de travail jusqu'à obtenir un disque d'au moins 20 cm de diamètre.
- o Positionner la pâte d'amande sur le dessus du fraisier en s'aidant du tapis de travail.
- o Retirer délicatement le tapis de travail.
- o Appuyer légèrement sur le contour du cercle avec un rouleau à pâtisserie afin d'avoir une coupe nette.
- o Faire fondre 30 g de chocolat blanc au micro-onde par tranche de 40 secondes.
- o Tracer rapidement des lignes aléatoires sur le dessus du fraisier à l'aide d'un cornet.



❖ Alcool :

Certaines personnes n'aiment pas l'alcool, dans ce cas utilisez un sirop de fruits prêt à l'emploi (sirop de fraises, de fruits rouges, ...)

❖ Le nombre de fraises pour le contour du fraisier :

Pour déterminer le nombre de fraises à couper pour la réalisation du contour du fraisier, il suffit d'appliquer une règle de calcul très simple. Multiplier le diamètre du cercle par pi (3,14).

Par exemple pour un cercle de 20 cm, nous aurons $20 \times 3,14$ soit 62 cm.

Cette longueur correspond aux fraises coupées en 2 et alignées les unes à côtés des autres.

❖ La décoration :

Certaines personnes n'aiment pas la pâte d'amande, mais il est possible de réaliser une multitude de décorations différentes.

L'une des plus simples, est de saupoudrer le dessus de votre fraisier avec de la pistache verte hachée. Ensuite d'y ajouter des fraises entières ou coupées pour réaliser un contraste puissant entre le vert et le rouge.

A la manière de François Perret (permet d'obtenir un effet velours) : réaliser un biscuit, le mixer pour en faire de la poudre et saupoudrez votre fraisier (on dirait qu'il a été floqué)

Sa recette :

- 1 œuf
- 41g de sucre glace
- 41g de poudre d'amande
- 11g de maïzena
- 8g de beurre
- 35g de blancs (1 blancs)
- 6g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- OS de colorant rouge

Procédure :

- ✓ Faire fondre le beurre au micro-onde.
- ✓ Blanchir l'œuf avec le sucre glace au fouet dans un cul de poule.
- ✓ Ajouter la poudre d'amande et mélanger bien.
- ✓ Ajouter la maïzena et mélanger.
- ✓ Verser le beurre fondu.
- ✓ Ajouter le colorant rouge (en poudre) et mélanger.
- ✓ Monter le blanc d'œuf avec le sucre en poudre et une belle pincée de sel. La meringue doit rester assez souple et ne pas être montée trop ferme.
- ✓ Verser tous les blancs sur les jaunes et incorporer délicatement à la maryse. Le mélange sera très souple et facile à faire.
- ✓ Verser sur une plaque perforée recouverte d'un Silpat. Ne pas étaler, elle va s'étaler toute seule.
- ✓ Enfourner dans le four à 160° pendant une petite dizaine de minutes.
- ✓ Dessécher le biscuit pour qu'il devienne tout dur afin de pouvoir ensuite le mixer pour le réduire en poudre. 1h30 dans un four à 50° devrait être suffisant, sinon n'hésiter pas à laisser beaucoup plus longtemps.
- ✓ Laisser refroidir sur une grille et retirer les bords qui ont trop coloré.
- ✓ Mixer le biscuit vraiment très sec avec un petit hachoir électrique pour obtenir une belle poudre rouge.
- ✓ Tamiser et réserver dans un récipient hermétique jusqu'au moment de l'utilisation..