

Fraisier

Ingredients
Génoise
4 oeufs
100g de sucre
120g de farine
Crème diplomate
500g de lait entier
50g de maïzena
2 oeufs
2 jaunes d'oeuf
50g de sucre
2cuillère à café d'arôme vanille
2sachets de sucre vanillé
300g de crème liquide entière
4feuilles de gélatine
Miroir à la fraise
300g de coulis de fraise
3feuilles de gélatine

Génoise

Prchauffer le four 180C.

Ajouter le fouet, les oeufs, le sucre et mettre 6min/37C/vitesse 3.

Fouettez nouveau mais sans chauffer 6min/vitesse 3.

Ajouter la farine puis 20s/vitesse 2, finir de mlanger la maryse si besoin

Etaler sur une silpat de faon avoir 2 cercles de gnoise et mettre 12 minutes 180C.

Laisser refroidir

Crème diplomate

Faire tremper la glatine dans de l'eau

Dans le bol mettre le lait, la mazena, le sucre, les oeufs entiers, les jaunes d'oeufs, le sucre vanill et l'arme de vanille puis cuire 6min/90C/vitesse4

Ajouter les feuilles de glatine puis 8s/vitesse 7

Laisser refroidir

Monter la crme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crme monte la prparation prcdente, dlicatement et en 3 fois.

Miroir à la fraise

Mettre tremper les feuilles de glatine.

Faire chauffer le coulis 3min/80C/vitesse 2.

Ajouter la glatine essore et mettre 20s/vitesse 2.

Laisser refroidir

Montage

- Pour un cercle de 20cm -

Dans le fond du cercle muni d'un rhodod, placer un disque de gnoise et mettre autour du cercle (le long du rhodod, comme sur la photo) lesfraises coupes en 2.

Etaler une couche de crme , disposer quelques petits bouts de fraise, mettre une seconde couche de crme, poser l'autre disque de gnoise, verser le reste de la crme et mettre au frais 2h.

Pour finir verser le coulis de fraise, laisser au frais toute la nuit et le lendemain dcorer selon vos gots et vos envies