



# Le fraisier



Difficulté : 🍪🍪

## 1/ biscuit amande

150g pâte d'amande

90g sucre glace

80g jaunes d'œufs

100g œufs

60g maizena + 30g farine tamisée

\*50g de coulis de fruits rouges (pour l'imbibage du biscuit)

- Préchauffer le four à 180°C.
- Dans un robot, mixer la pâte d'amande avec les jaunes d'œufs et les œufs entiers.
- Verser le contenu dans la cuve du batteur (utiliser le fouet). Ajouter le sucre glace.
- Fouetter plusieurs minutes (la préparation doit être bien aérée)
- Fouetter doucement jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Débarrasser dans un grand cul-de poule.

## Meringue française

- Mettre les blancs + ¼ du sucre dans la cuve du batteur avec le fouet.
- Battre doucement jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
- Augmenter la vitesse. A l'apparition de vaguelettes ajouter ¼ de sucre.
- Augmenter la vitesse. Au resserrement autour du fouet, ajouter le reste de sucre et mettre le batteur au max pendant 2 min jusqu'au bec d'oiseau.
- Mettre 1/3 dans la meringue dans la préparation. Mélanger délicatement à la maryse.
- Ajouter la farine et la maizena. Mélanger à la maryse.
- Incorporer le reste de la meringue à la maryse.



- Couler la préparation sur une plaque avec du papier sulfurisé.
- Cuire entre **15-25** min (en fonction de votre four). Laisser refroidir.

## **2/ Compotée de fruits rouges**

200g de coulis de fruits rouges

200g de morceaux de fraise

4g de gélatine hydratée

200g de fraises entières (pour le cerclage du gâteau)

- Hydrater 15 min la gélatine dans un bol d'eau froide.
- Faire chauffer doucement le coulis. A l'apparition de l'ébullition, stopper la cuisson et ajouter hors du feu la gélatine préalablement essorée. Mélanger.
- Ajouter les 200g de morceaux de fraise. Mélanger doucement.
- Laisser tiédir jusqu'à 30-40°C.

## **Montage**

- Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, tailler un cercle de biscuit de 22cm de diamètre.
- Imbiber le biscuit avec le coulis de fruits rouges à l'aide d'un pinceau.
- Mettre le biscuit à l'intérieur d'un cercle. Ajouter de fines tranches de fraises (coupe à la mandoline) sur l'intérieur du cercle pour faire tout le tour.
- Repartir la compotée de fruits rouges à l'aide d'une Maryse.
- Laisser prendre 1H au congélateur.

## **3/ Appareil au mascarpone**

375G mascarpone

255g crème liquide 30%MG

6g de gélatine

30g d'eau tiède

## **Appareil à bombe**

30g d'eau

110G de sucre

70g jaunes d'œufs

- Sortir du réfrigérateur le mascarpone pour le détendre.
- Réhydrater la gélatine dans l'eau froide pendant 15min.



- Au batteur monter le mascarpone avec la crème liquide. Réserver au frais.

### Appareil à bombe

- Mettre les jaunes d'œufs dans une cuve de batteur et fouetter à vitesses max.
- Dans une petite casserole, réaliser un sirop. Mettre eau + sucre et laisser bouillir jusqu'à 115°C.
- Stopper la cuisson. Attendre qu'il n'y ait plus de bulles en surface.
- Verser en filet sur les œufs en fouettant énergiquement jusqu'à refroidissement.
- Chauffer légèrement l'eau et y faire fondre la gélatine pressée.
- Incorporer délicatement au fouet l'eau gélifiée à la crème montée.
- Ajouter 1/3 d'appareil à bombe et mélanger au fouet.
- Ajouter le reste d'appareil à bombe et mélanger délicatement à la maryse.

### Montage

- Etaler l'appareil à tiramisu sur la couche de compote de fruits avec une maryse.
- Laisser reposer 1h au congélateur

### 4/ Le glaçage :

150g de coulis de fruits rouges

2g de gélatine hydratée

*\*Pour le décor :* fruits entiers (fraises et framboises) et éclats de pistache

- Hydrater 15 min la gélatine dans un bol d'eau froide.
- Faire chauffer doucement les 200g de coulis. A l'apparition de l'ébullition, stopper la cuisson et ajouter hors du feu la gélatine préalablement essorée.
- Mélanger et laisser refroidir jusqu'à 30-40°C.

### Montage

- Mettre une couche de coulis de fruits puis ajouter pour le décor des morceaux de fruits entiers ou coupés en quartier (fraise) et des éclats de pistache.
- Mettre 1h au congélateur.
- Décercler le montage. ( Vous pouvez utiliser un sèche -cheveux pour vous faciliter la vie !)

Bonne dégustation !!