

Recette Fraisier Maison

- Jeffrey Cagnes -

Pour 6 personnes

Préparation : 2 heures

Repos : 4 heures

Cuisson : 10 minutes

INGREDIENTS

Biscuit moelleux

4 œufs

125 gr de sucre

125 gr de farine

6 gr de levure chimique

1 gousse de vanille

Ganache montée à la vanille

480 g de crème liquide (30 % MG)

210 g de chocolat blanc

6 g de gélatine en feuille

3 gousses de vanille

Important : réaliser la ganache la veille.

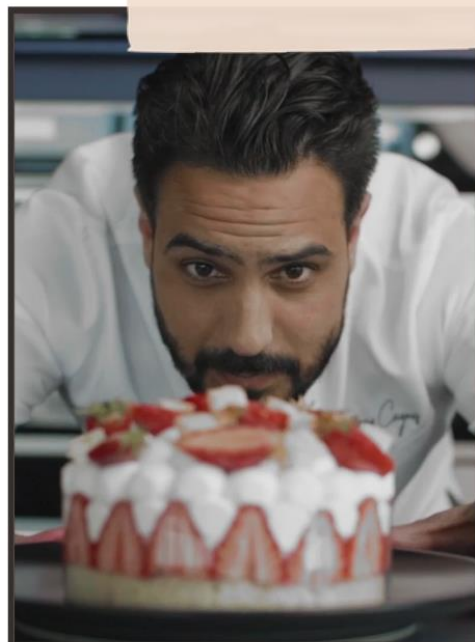
Sirop de fraise

25 g d'eau

35 g de sucre semoule

4 g de fleur d'oranger

20 g de fraises fraîches



Garniture

500 g de fraises fraîches

Matériel

Cercle de 18 cm de diamètre

Cercle de 16 cm de diamètre

Robot, fouet

Batteur

Mixeur plongeant

Poche

Douille unie n° 10

Palette coudée

Rhodoïd

Pistolet à peinture pour le flocage
ou bombe alimentaire

Papier guitare

PREPARATION

1ère étape : La ganache montée à la vanille (la veille)

Conseil du chef : A réaliser la veille pour un meilleur rendu.

Hydrater les feuilles de gélatine en les mettant dans de l'eau froide.

A l'aide de la plaque induction SensePro, chauffer dans une casserole 240 g de crème et les gousses de vanille fendues et grattées. Une fois chaude, sortir la casserole du feu et ajouter la gélatine préalablement égouttée, et remuer afin qu'elle fonde totalement. Verser la crème chaude, hors du feu, sur le chocolat blanc coupé en morceaux dans un cul-de-poule et mélanger à la spatule pour obtenir une texture homogène.

Ajouter 240g de crème froide, et remuer. Mixer au mixeur plongeant jusqu'à obtenir une texture complètement lisse. Filmer au contact et réserver 12 heures minimum au réfrigérateur.

2ème étape : Le biscuit moelleux

Prendre les 4 œufs et séparer les blancs des jaunes. Ajouter ensuite le sucre aux blancs d'œufs et les monter en neige.

Gratter la gousse de vanille et l'ajouter aux jaunes d'œufs.

Mélanger bien et ajouter à la préparation des blancs montés en neige les jaunes avec la vanille.

Ensuite, mélanger délicatement et ajouter en pluie la farine et la levure. Mélanger jusqu'à obtenir une jolie texture.

Dans un moule adapté, ajouter la préparation avec une poche à douille. Mettre au four vapeur SteamPro à 180°C pendant 20 minutes avec la fonction Steamify.

Utiliser la sonde pour une cuisson de précision et à cœur de la préparation.

3ème étape : Le sirop de fraise

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le sucre et les fraises coupées en petits morceaux. Mixer. Laisser refroidir, ajouter la fleur d'oranger, bien mélanger et réserver.

4ème étape : Les fraises fraîches

Équeuter les fraises et les couper en deux dans le sens de la hauteur. Réserver au frais.

Conseil du chef : pour un joli rendu final, choisir des fraises de même taille et les couper de sorte que toutes les moitiés fassent la même épaisseur.

5^{ème} étape : Le montage

Chemiser un cercle de 18 cm de diamètre de Rhodoïd.

Imbiber d'un seul côté les deux disques de biscuit de sirop de fraise à l'aide d'un pinceau. Disposer le cercle de 18 cm au fond du cercle, côté imbibé vers le haut.

Disposer harmonieusement les fraises coupées en deux sur le pourtour du cercle contre le Rhodoïd, face plate en dessous, en les serrant bien.

Mettre le reste de ganache vanille réalisée la veille dans le bol du robot muni du fouet et fouetter jusqu'à obtenir une ganache montée bien ferme. À l'aide d'une poche munie d'une douille ronde, pochez la moitié de la ganache contre les fraises et sur le biscuit. À l'aide d'une petite palette, plaquer la ganache contre les fraises et le Rhodoïd, afin de recouvrir tout le cercle.

Garnir généreusement le centre de fraises (elles doivent être couchées sur la ganache) en les enfonçant légèrement dans la crème. Recouvrir les fraises avec un peu de ganache, puis lisser à l'aide d'une spatule coudée.

Disposer le second disque de biscuit en l'enfonçant légèrement. Il ne doit pas être plus haut que le bord du cercle.

Recouvrir de ganache et lisser à la spatule, en débarrassant l'excès de ganache. Le dessus du fraisier doit être lisse et remplir l'intégralité du cercle, à ras. Filmer et réserver 2 heures minimum au réfrigérateur.

6^{ème} étape : Les finitions

Disposer des fraises joliment et déguster ! **Bon appétit !**

Retrouvez l'intégralité de la recette

