



FRAISIER

PRÉPARATION : 1H30

CUISSON : 30MIN

REPOS : 1 NUIT AU MOINS

PORTIONS : 8

INGRÉDIENTS

POUR LA GÉNOISE :

- 150gr d'Oeuf (soit 3environ)
- 30gr de Jaune d'Oeuf (soit 2environ)
- 70gr de Sucre
- 60gr de Farine
- 1 Zeste de Citron Jaune
- 20gr de Chocolat Blanc (pour le chablonnage)

POUR LE CONFIT DE FRAISES :

- 80gr de Fraises
- 10gr de Sucre + 2gr de Pectine
- 13gr de Jus de Citron

POUR LA GANACHE MONTÉE VANILLE :

- 220gr de Crème Fluide 30% (à chauffer)
- 220gr de Crème Fluide 30% (froide)
- 100gr de Chocolat Blanc
- 1 Gousse de Vanille
- 3.5gr de Gélatine en poudre + 21gr eau froide

POUR LE SIROP D'IMBIBAGE :

- 100gr d'Eau
- 55gr de Sirop de Fraises

POUR LA GARNITURE :

- 250gr de Fraises
 -  quelques Fraises pour le décor
- Conservation : 3 jours au frais

PRÉPARATION

PRÉPARATION DE LA GANACHE MONTÉE PARTIE 1 :

- Réhydrater la gélatine dans la pesée d'eau. Si vous utilisez des feuilles, les faire tremper dans de l'eau froide.
- Placer la pesée de crème à chauffer dans une casserole avec la gousse de vanille fendue et grattée. Porter le tout à ébullition puis couper le feu, couvrir de film et laisser infuser au moins 15min.
- Après infusion, couper le chocolat blanc en morceaux et le faire fondre au micro-ondes.
- Retirer le film de la casserole et chauffer à nouveau juste aux premiers bouillons. Verser en trois fois la crème au travers d'un tamis pour retirer la gousse et les éventuels morceaux, sur le chocolat blanc fondu en mélangeant toujours au centre à l'aide d'une maryse. Le mélange se lisse petit à petit. Une fois homogène, ajouter la gélatine réhydratée (et essorée s'il s'agit de feuilles) et mélanger. Ajouter la pesée de crème froide en une seule fois et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Filmer au contact et placer au frais pour la nuit.

PRÉPARATION DE LA GÉNOISE :

- Préchauffer le four à 165°C.
- Dans un saladier placer les œufs, les jaunes, les zestes de citron et le sucre, et venir fouetter le tout sur un bain-marie jusqu'à ce que le mélange atteigne 50°C. Une fois la température atteinte, transvaser le tout dans la cuve du robot et fouetter le mélange pendant 8 à 10min à vitesse moyenne ; le volume doit tripler de volume et former un ruban lorsqu'on soulève la pâte. A ce moment, ajouter la farine en une seule fois en la tamisant et mélanger à l'aide d'une maryse en partant de l'intérieur vers l'extérieur en des mouvements délicats pour ne pas faire retomber la masse. Une fois qu'il n'y a plus de farine visible, verser la pâte dans un cercle graissé (Ø16-18cm max), et placé sur un tapis de cuisson.
- Enfourner pour environ 25-30min.
- Le dessus doit être bien doré, et au toucher le dessus doit être "mousseux". Si vous préférez, planter un pique au centre, il doit ressortir sec.

- Sortir et débarrasser de la plaque et laisser entièrement refroidir.
- Une fois complètement refroidie, couper la génoise dans l'épaisseur pour avoir deux disques de 1.5cm de haut.
- Faire fondre le chocolat blanc et venir l'appliquer sur le fond de la génoise (le côté lisse de la génoise), afin de créer une couche de protection et une légère pellicule craquante lors de la dégustation ; c'est ce qu'on appelle "chablonner". Réserver puis une fois sec, on peut emballer les génoises dans du film alimentaire pour les conserver.

PRÉPARATION DU CONFIT DE FRAISES :

- Mixer les fraises avec le jus de citron et verser dans une casserole et commencer à cuire à feu doux.
- Mélanger le sucre et la pectine ensemble puis ajouter à la casserole tout en fouettant. Porter le tout à ébullition pendant une à deux minutes. Débarrasser dans un plat et filmer au contact. Réserver au frais.

PRÉPARATION DU SIROP D'IMBIBAGE :

- Mélanger les ingrédients dans une casserole et porter à ébullition pendant 3-4min.
- Préparation de la Ganache Montée Partie 2 :
- Une fois tous les éléments prêts, on pourra passer au montage et donc avant tout, monter notre ganache qui aura reposée au frais une nuit dans l'idéal !
- Placer la ganache dans le bol du robot et fouetter jusqu'à obtenir une texture de ruban. On ne veut pas un bec d'oiseau sinon elle sera trop ferme à pocher et va encore se raffermir avec le froid, elle sera moins soyeuse à la dégustation.
- Une fois la texture ruban obtenue, placer dans une poche munie d'une douille lisse 1cm.

MONTAGE DU FRAISIER :

- Placer un cercle à entremets de 18cm de diamètre et au moins 6cm de haut, sur un plat ou un carton à entremet. Chemiser le cercle de ruban rhodoïd afin d'avoir un résultat parfaitement net au décerclage.
- Sélectionner des fraises de même hauteur, les couper en deux sur la hauteur et venir les disposer à l'intérieur du cercle, face coupée contre le rhodoïd, et les faire bien adhérer (normalement l'humidité du fruit fait adhérer la fraise au ruban sans problème).
- Placer le disque de génoise chablonné au fond (chocolat contre le plat), recouper si besoin la génoise pour qu'elle s'adapte parfaitement au centre du fraisier. Imbiber la génoise avec le sirop.
- Venir pocher la ganache montée entre chaque fraise pour qu'il n'y ai plus aucun trou apparent sur le pourtour du gâteau et venir lisser avec une palette pour ne pas qu'il y ai de bulle d'air. Disposer une couche de ganache sur la génoise et sur les côtés pour bien la faire remonter sur les bords.
- Couper les fraises en morceaux (pas trop petits on veut la mâche du fruit) et les disposer généreusement au centre. Venir disposer le confit un peu partout pour lier les fruits (on aura placé le confit dans une poche pour faciliter). Ajouter un peu de ganache pour couvrir
- Disposer le second disque de génoise en tassant pour bien le faire adhérer et éviter les bulles d'air à nouveau. Imbiber de sirop et venir pocher le reste de ganache (on en gardera juste un fond pour le décor). Lisser la surface du fraisier à l'aide d'une palette. Venir pocher une ligne de boules de ganache de différentes tailles sur le côté du fraisier et réserver au frais pour 4 à 6h au moins (voire une nuit comme j'ai fait).
- Une fois bien pris, on peut finir le décor et retirer le cercle et rhodoïd (on peut lisser délicatement les bords s'il y'a des imperfections. A l'aide d'une cuillère à pomme parisienne, on vient creuser légèrement les plus grosses boules de ganaches et on y poche un peu de confit de fraises.
- Sélectionner de belles fraises et les disposer sur la ligne de boules de ganaches en alternant avec des fraises coupées en deux, en quart ou entières. Pour plus de brillance, on peut napper les fruits avec un peu de nappage neutre. Réserver au frais jusqu'au service.
- Et voilà un fraisier qui saura régaler les papilles de vos invités !!