

FRAISIER rectangulaire

Pour le FLEXIPAT® FT201 et le petit Cadre Inox CE237169

Ingrédients :

Sirop de framboises ou fraises

- 100 g d'eau (10 cl)
- 125 g de sucre
- 25 g de liqueur de framboises (2 c à soupe)

Biscuit Génoise

- 3 œufs
- 100g de sucre
- 100g de farine

Crème Mousseline

- 400 g de lait

- 70 g + 70 g de sucre

- 2 œufs + 1 jaune

- 60g de Maizena

- 200g de beurre mou

- 35g de liqueur de framboise ou fraise (facultatif)

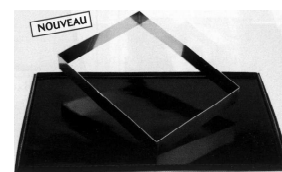
Pour la décoration

- 600 g de fraises (en réserver 1 ou 2 pour le décor)

- 100 g de coulis de fruits rouges

- 50g de sucre glace

Préparation du sirop de framboises : Dans une casserole, porter à ébullition le mélange d'eau et de sucre et après refroidissement, ajouter la liqueur de framboises.



Préparation de la génoise : Placer le FLEXIPAT® sur la plaque perforée et préchauffer le four à 180°C.

- Dans le cul-de-poule, fouetter énergiquement au batteur les œufs entiers et le sucre pour blanchir le mélange.
- Faire chauffer au bain-marie à 40°C, surtout ne pas laisser frémir ! Dès que la température est atteinte, continuer à fouetter pour faire le tripler de volume.
- Incorporer la farine tamisée. Mélanger délicatement.
- Verser la pâte dans le FLEXIPAT® et égaliser la surface avec la spatule coudée en s'appuyant sur les bords.
- Faire cuire pendant 10-15 min à 180°C. Laisser refroidir quelques minutes, démouler à l'aide d'une SILPAT® et d'une plaque alu.

Préparation de la crème mousseline :

- Dans une casserole, porter le lait à ébullition avec 70 g de sucre.
- Dans le cul-de-poule, blanchir avec le fouet les jaunes d'œufs et le reste de sucre puis ajouter la Maïzena. Mélanger.
- Verser un peu de lait bouillant sur le mélange en remuant vivement puis ajouter le reste et remettre sur le feu.
- Cuire la crème jusqu'à ébullition
- Ajouter la moitié du beurre dans la crème chaude, mélanger
- Laisser refroidir, ajouter le reste de beurre et fouetter jusqu'à l'obtention d'une masse légère et onctueuse.
- Ajouter la liqueur (s'il n'y a pas d'enfant)

Montage du gâteau :

- Avec le pinceau, imbiber le biscuit (côté en contact avec le FLEXIPAT®) de sirop de framboises.
- Déposer la génoise sur du papier cuisson, puis le cadre inox. A l'aide du couteau à génoise, découper le biscuit en deux.
- Dans le plat de service, mettre la moitié du biscuit à l'intérieur du cadre inox.
- Garnir le fond d'un peu de crème mousseline de façon à pouvoir positionner les fraises coupées en deux au tour du cadre, couper les fraises au fur et à mesure.
- Disposer ensuite les fraises entières à l'intérieur du cadre en recouvrant toute la crème mousseline.
- Recouvrir les fraises du reste de crème mousseline et terminer avec l'autre moitié du biscuit.
- Réserver 2 heures au réfrigérateur
- Au moment de servir, passer le couteau d'office, sur tout le tour de l'entremets afin de décoller le cadre. Retirer le cadre.
- Mélanger le coulis de framboises avec le sucre glace et verser sur le dessus du fraisier. Lisser et décorer avec les fraises réservées.

Autre décoration possible : avec 200 à 250g de pâte d'amande étalée sur une épaisseur de 2mm, découper un rectangle qui sera déposé sur l'entremet.

