

mardi 21 Mai 2013

# FRAISIER

## Démonstration de Pierre Théréne

Pour les courageux : **la génoise**

### Matériel :

2 moules à génoise de diamètre 20 cm, ou 2 moules carrés de 20 cm

### Quantités :

155 g de sucre

155 g de farine

5 œufs (choisir les œufs de telle sorte que les 5 œufs valent  $\frac{1}{4}$  de litre)

45 g de beurre

1 sachet de sucre vanillé

### Préparation :

- Chauffer le four à 180°
- Casser les œufs, dans un bol au bain-marie, fouetter le sucre + les jaunes d'œufs pour les tiédir pendant 3 min
- hors du feu à grande vitesse pendant 8 min et à petite vitesse pendant 15 min, pour alléger la masse ( la pâte doit faire le ruban à la spatule)
- dans une casserole, clarifier le beurre : mettre le beurre dans la casserole et faire chauffer doucement ;
- avant l'ébullition couper le feu et laisser refroidir. Pendant le refroidissement ôter la crème blanche qui se forme, quand le beurre est limpide il est clarifié.
- dans les jaunes d'œufs et le sucre, incorporer la farine tamisée et le sucre vanillé, puis le beurre à peine tiède, arrêter de mélanger sitôt le mélange fait.

Cette opération doit être menée rapidement et la génoise mise au four immédiatement.

- Les moules seront beurrés et farinés avant de verser la pâte.
- Cuire 30 min à 180°
- démouler chaud, mais ne couper la génoise en disques qu'une fois qu'elle est froide.

## **Sirop à puncher**

135 g de sucre et 150 g d'eau

- Faire fondre le sucre dans l'eau. Au premier bouillon arrêter la cuisson et laisser refroidir. Quand le sirop est tiède, ajouter, si vous le souhaitez 1 c. à soupe d'alcool de votre choix

## **Pâte d'amande**

pour environ 400 g de pâte ( soit un fraisier et demi)

70 g d'eau

200 g de sucre

40 g sirop de glucose

150 g amandes en poudre

Préparer le mélange sucre, sirop de glucose et faire chauffer à 180°.

Verser le sirop sur la poudre d'amandes, mélanger à la spatule en ajoutant le colorant.

Quand la pâte est tiède fraiser à la main ; une fois prête l'étaler au rouleau, pour la disposer sur le fraisier.

## **Crème au beurre**

200 g de sucre cuit au boulé (118°) dans un fond d'eau

8 jaunes d'œufs

250 g de beurre doux à température ambiante, coupé en petits dés

1 meringue française montée avec 3 blancs d'œufs et 60 g de sucre

Quand la température est atteinte, diminuer la vitesse et verser délicatement le sucre sur les jaunes d'œufs en évitant de toucher les parois du bol.

Mettre les 8 jaunes d'œufs dans un bol et commencer à fouetter pour faire blanchir, à vitesse moyenne.

Pendant ce temps faire cuire au boulé (118°) le sucre et le fond d'eau.

Continuer à fouetter environ 10 min en incorporant le beurre quand le mélange oeufs et sucre sera à peine tiède. Si vous le souhaitez, c'est le moment d'incorporer l'alcool ou le parfum, terminer en incorporant la meringue

## **Montage du gâteau**

Faire le gâteau au moins 12 h avant de la déguster, voire la veille, pour qu'il prenne bien le froid.

Avec le pinceau, puncher les 2 fonds de génoise au sirop.

Étaler une couche de crème de 3 à 5 millimètres, à la spatule ou la poche à douille.

Brosser délicatement les fruits et les disposer comme lors de la réalisation.

Recouvrir d'une deuxième couche de crème et de la deuxième génoise.

Terminer par la pâte d'amande.