

FRAISIÉ

Le **fraisier** est une pâtisserie à base de fraises, d'un biscuit Joconde ou génoise , d'une crème mousseline et souvent recouverte d'une mince couche de pâte d'amande (la plupart du temps rose).



LE FRAISIER



Matériel nécessaire

Balance
Couteau d'office
Casserole
Culs-de-poule
Tapis de cuisson
Fouet ou batteur-mélangeur
Corne et maryse
Spatule et palette
Poche et douille unie ø 10 mm
Carton doré
Pinceau
Cercle à entremets ø 20 cm x 4,5 cm

Ingrédients pour 1 entremets pour 8 personnes

Biscuit joconde	Crème mousseline pistache	Garniture et finition
Œufs 2 p ou 100 g	Lait entier 500 g	Fraises fraîches 500 g
Sucre semoule 10 g	Pâte de pistache 30 g	Nappage neutre 50 g
Blanc d'œuf 2 p ou 60 g	Jaune d'œuf 2 p ou 40 g	Colorant rose QS
Beurre 15 g	Œuf 1 p ou 50 g	Pâte d'amande 100 g
Poudre d'amande 75 g	Sucre semoule 60 g	Poudre scintillante QS
Sucre semoule 75 g	Poudre à flan 45 g	Fraises 3 p
Farine T55 20 g	Beurre 30 g	
	Beurre 250 g	

Déroulé de la recette

1 Réaliser et cuire le biscuit joconde

Réalisez un biscuit joconde. (* Retrouvez la technique détaillée p. 68.) Mettez l'appareil à biscuit en poche munie d'une douille unie de ø 10 mm et dressez deux disques, puis cuisez-les à 180 °C pendant 20 minutes au four ventilé. Sortez les disques dorés et réservez-les sur une grille pour le refroidissement.



2 Réaliser la crème mousseline pistache et préparer les fraises

Réalisez une crème pâtissière à la pistache. (* Retrouvez la technique détaillée p. 48.) Maniez le beurre en pommade. Lissez la crème au fouet ou au batteur muni d'un fouet, puis ajoutez le beurre pommade. Foisonnez la crème mousseline jusqu'à ce qu'elle blanchisse. Lavez, égouttez et coupez une partie des fraises en deux pour le pourtour du cercle et le restant en quatre pour garnir l'intérieur. Gardez trois fraises non équeutées pour la décoration.



3 Monter le fraisier

Chemisez le cercle de fraises, face intérieure contre le cercle, posé sur un carton doré. Puis chemisez de crème mousseline à la palette, en vous assurant qu'elle remplisse bien toutes les surfaces. Ajustez le disque de biscuit, il doit toucher le dos des fraises. Étalez une couche de crème sur le biscuit, puis ajoutez les fraises coupées en quatre. Rajoutez une fine couche de crème mousseline et positionnez le deuxième disque de biscuit. Pressez-le pour qu'il ne dépasse pas le rebord du cercle.



4 Lisser le fraisier

Ajoutez le reste de crème mousseline et lissez à la palette. Pensez à chauffer votre palette et à la tenir des deux mains pour obtenir une surface parfaitement lisse. Mettez le fraisier en cellule de refroidissement 15 minutes pour durcir sa surface.



5 Réaliser les finitions

Travaillez au fouet le nappage neutre et la poudre scintillante. Abaissez un disque de pâte d'amande teintée en rose en fine couche. Disposez-le sur le fraisier et coupez l'excédent au couteau d'office en vous appuyant sur le rebord du cercle. Nappez la pâte d'amande de nappage à l'aide d'un pinceau.



Astuces de laboratoire

- Si votre crème mousseline tranche ou a du mal à foisonner, il faut la refroidir en cellule à -18 °C puis la remettre dans le batteur-mélangeur pour la foisonner de nouveau en chauffant la cuve avec un chalumeau.
- Le biscuit meringué remplace parfaitement le biscuit joconde.

L'ŒIL DU PRO

La revisite par sa forme et ses ingrédients

Le fraisier est traité de manière classique, mais il est décliné avec des fraises et des framboises. Sa forme est la même, mais il a été entièrement glacé avec un glaçage à base de chocolat blanc et de lait concentré, pour garantir une meilleure conservation. Il est serti de coques de macarons pour un visuel gourmand. La recette est facilement déclinable avec d'autres fruits pour garder cet esprit frais et estival, pour marier les fraises fraîches avec un crémeux citron par exemple.



La vente en boutique

Vendu exclusivement en saison pour respecter la saisonnalité des produits, il reste un grand classique qui plaît à toutes les générations.

LE BISCUIT JOCONDE



Matériel nécessaire

Balance
Tamis et papier sulfurisé
Couteau d'office
Casserole
Spatule
Fouet ou batteur-mélangeur
Culs-de-poule
Maryse et corne
Plaque à pâtisserie
Palette ou poche et douille

Ingrédients	Unité	Quantités pour l'examen	Quantités en laboratoire
Blanc d'œuf	pièce ou g	2/60	20/600
Sucre semoule	gramme	10	100
Œufs	pièce ou g	2/100	20/1 000
TPT sucre/poudre d'amande	gramme	150 (75/75)	1 500 (750/750)
Farine T55	gramme	20	200
Beurre	gramme	15	150

- 1 Préparez et pesez les ingrédients de la recette. Préparez le matériel.
Tamisez la farine sur une feuille de papier sulfurisé. Coupez le beurre en morceaux.



- 2 Préparez un **beurre noisette**.



- 3 **Montez** les blancs au fouet* dans un cul-de-poule ou au batteur-mélangeur muni d'un fouet et **serrez**-les avec le sucre pour qu'ils soient bien fermes.



- 4 Mélangez les œufs avec le **TPT** et le beurre noisette. Incorporez les blancs fermes, puis la farine tamisée à la maryse*. Attention à ne pas faire retomber le biscuit.



- 5 Étalez le biscuit à la palette ou couchez-le en disque à la poche. Cuit au four ventilé à 190/200 °C, 8 à 10 min. Le biscuit doit être légèrement doré et encore moelleux.



LA CRÈME PÂTISSIÈRE



Matériel nécessaire

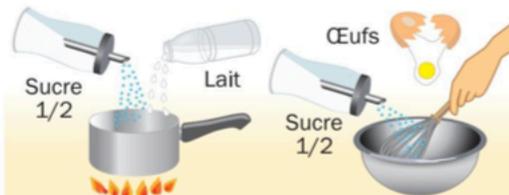
Balance
Couteau d'office
Casserole
Fouet
Cul-de-poule
Corne
Plaque à débarrasser ou plaque à pâtisserie
Film alimentaire

Ingrédients	Unité	Quantités pour l'examen	Quantités en laboratoire
Lait	gramme	500	1 000
Sucre semoule	gramme	50	100
Œuf	pièce ou g	2/100	4/200
Poudre à flan	gramme	45	90
Beurre	gramme	30	60

1 Préparez et pesez les ingrédients de la recette. Préparez le matériel. Coupez le beurre en morceaux.



2 Mettez à chauffer dans une casserole le lait et la moitié du sucre. **Blanchissez** les œufs et le restant du sucre au fouet dans un cul-de-poule.



3 Ajoutez la poudre à flan et fouettez bien. À ébullition, ajoutez la moitié du lait et le beurre dans le mélange. Mélangez bien au fouet. Reversez l'ensemble dans la casserole.



4 **Portez à ébullition** et cuisez durant 1 à 2 min sans cesser de fouetter. Débarrassez la crème sur une plaque .



5 Filmez et refroidissez la crème pâtissière rapidement dans une cellule à -18 °C. La crème pâtissière est prête à être utilisée.

