

# Le FRAISIER

## Réalisation du fraisier :

- Le sirop
- Le biscuit cuillère
- La crème au beurre
- La crème pâtissière
- Le montage et la finition



### 1. Le sirop :

120 Gr d'eau, 80 gr de sucre, 2 gouttes d'arôme fraise

Faire bouillir le sucre et l'eau. Laisser refroidir et ajouter les deux gouttes d'arome fraise.

### 2. La crème mousseline:

Travailler la crème pâtissière vivement au fouet pour la rendre bien lisse et incorporer le même poids de crème au beurre.

### 3. Pour le montage :

Mettre un rhodoïd autour du cercle désiré puis y déposer des fraises que vous aurez préalablement coupées en deux tout autour.

Disposer le premier disque de biscuit que vous imbiberiez légèrement avec votre sirop à l'aide d'un pinceau. Déposez un tiers de la crème mousseline sur le biscuit, lisser avec une palette inox en remontant sur les bords, ajouter des fraise au centre et recouvrir avec un peu de crème, mettre le deuxième disque de biscuit et imbiber le généreusement.

Recouvrir de crème et lisser. Mettre au réfrigérateur.

Le glacer avec un glaçage miroir neutre et décorer avec quelques fraises