

Fraisier : Génoise et Crème Mousseline (1)

Temps de préparation: 1h cuisson incluse

Pour un cadre 24x16 cm 10 parts

Ingrédients pour la mousseline : Ingrédients pour la génoise : Décor :

- 400 ml de lait
- 170 g de sucre
- 2 œufs + 1 jaune
- 60 g de maïzena
- 200 g de beurre mou
- 3 œufs
- 80 g de sucre
- 100 g de farine ou 60 g de maïzena
- 600 g de fraises
- 100 g de pâte d'aman-
de
- Sirop: 100 ml d'eau et
125 g de sucre

Préparation de la mousseline:






Dans le bol équipé du fouet, mettre tous les ingrédients sauf le beurre. 8 minutes, 100°C, vitesse 3. Ajouter 100 g de beurre. 2 minutes, vitesse 3.

Réserver dans un cul de poule pour faire refroidir (bain-marie glacé puis frigo) et faire la génoise pendant ce temps.

Quand la crème sera bien froide, ajouter les derniers 100 g de beurre mou et mélanger au fouet à main.

Préparation du sirop:

Faire bouillir à la casserole l'eau et le sucre, jusqu'à une consistance sirupeuse. Faire refroidir et ajouter 2 cuillères à soupe de crème de mûre. Ou bien pour une version sans alcool, mettre dès le départ une demi-gousse de vanille fendue et grattée.

Accessoires	Ingrédients				TURBO ou pétrissage
	Lait + sucre + œufs + maïzena	8 min	100°C	3	
	100 g de beurre mou	2 min		3	

La Petite

Fraisier : Génoise et Crème Mousseline (2)

Temps de préparation: 1h cuisson incluse

Pour un cadre 24x16 cm 10 parts

Ingrédients pour la mousseline :

- 400 ml de lait
- 170 g de sucre
- 2 œufs + 1 jaune
- 60 g de maïzena
- 200 g de beurre mou

Ingrédients pour la génoise :

- 3 œufs
- 80 g de sucre
- 100 g de farine ou 60 g de maïzena

Décor :

- 600 g de fraises
- 100 g de pâte d'amande
- Sirop: 100 ml d'eau et 125 g de sucre

Préparation de la génoise:

Dans le bol équipé du fouet, mettre les œufs et le sucre. 5 minutes, 40°C, vitesse 5.

Faire refroidir. 2 minutes, sans bouchon vitesse 5.

Ajouter la farine (ou maïzena) tamisée. 15 secondes, vitesse 3.

Faire cuire dans un Flexipât, 10 minutes dans un four préalablement préchauffé à 210°C.







Montage:

Couper la génoise à la taille du petit cadre. Mettre sur le plat de service et mettre le cadre inox.

Imbiber la génoise de sirop et un peu de crème mousseline au fond.

Mettre sur tout le pourtour des fraises coupées en 2 et le reste des fraises coupées en morceaux à l'intérieur. Recouvrir de mousseline. Bien tasser. Imbiber la demi-génoise de sirop et poser au-dessus de la mousseline.

Décorer avec de la pâte d'amande, de la pâte à sucre ou bien de la chantilly, ou avec un miroir de coulis de fraise gélifié.

Accessoires	Ingrédients				TURBO ou pétrissage
	Œufs + sucre	5 min	40°C	5	
		2 min		5	
	Farine ou Maïzena	15 sec		3	