Gâteau fraisier au thermomix

Informations

Préparation : 20 min	Cuisson : 10 min	Durée : 30 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 23	Etapes : 30	Commentaires : 9	Astuces : 17

Ingrédients

Pour la génoise thermomix :
120G de sucre
100G de farine
50G de beurre
4 oeufs
1 gousse de vanille
1 pincée de sel Pour le sirop thermomix :
100G d'eau
75G de sucre
2CàC de sirop de fraise
1/2 gousse de vanille Pour la crème thermomix :
500G de lait
400G de crème liquide
100G de sucre
4 jaunes d'oeufs
1 paquet d'agar agar
1/2 gousse de vanille Pour la pâte d'amande thermomix :
200G d'amandes
20G de sucre
2 blancs d'oeufs
1CàS de sirop de fraise
1 goutte de colorant alimentaire rouge
1/2CàC d'extrait d'amandes amères Pour la décoration :
500G de fraises

Etapes

Comment faire un délicieuse recette de fraisier thermomix avec votre TM31, TM5 ou TM6 ?
Pour la génoise :
Â»
Séparer les blancs des jaunes d'oeufs, mettre les blancs dans le bol du thermomix, ajouter un pincée de sel.
Â»
Mettre le fouet, régler 4 minutes en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à 3.5.
Â»
Préchauffer le four sur 190°C.
Â»
1 minute avant la sonnerie, ajouter 35G de sucre.

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com

Â»

Réserver les blancs en neige.

Â»

Mettre les jaune d'oeufs, le sucre dans le bol du thermomix et régler 30 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Ajouter le beurre fondu et 50G de farine et régler 30 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Mettre le reste de farine et régler 45 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Mélanger délicatement ce mélange avec les blancs en neige.

Â»

Mettre une feuille de papier sulfurisé sur la plaque de votre four. Diviser la pâte en deux puis étaler la pâte sur deux plaques différente et enfourner 10 minutes.

Pour le sirop de fraise :

Â»

Mettre l'eau, le sucre, le sirop de fraise, la gousse de vanille dans le bol du thermomix et régler 15 minutes à 100°C sur la vitesse 2.

Â»

Quand les génoises sont prêtes, couper les à la dimension de votre moule.

Â»

Imbiber celles-ci du sirop de fraise.

Pour la crème :

Â»

Mettre la crème liquide, le lait, les jaunes d'oeufs, le sucre, l'agar agar, la gousse de vanille dans le bol du thermomix.

Â»

Ajouter le fouet et régler 7 minutes sur 90°C à la vitesse 4.

Pour la pâte d'amandes :

Â»

Mettre le sucre dans le bol du thermomix et régler 10 secondes sur la vitesse 9.

Â»

Réserver.

Â»

Mixer les amandes 50 secondes sur la vitesse 10.

Â»

Ajouter le sucre, le colorant, le sirop de fraise et régler 10 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Régler 30 secondes sur le vitesse 3 et introduire les blancs d'oeufs par l'orifice du couvercle.

Â»

Sortir la pâte du bol puis la mettre dans du film alimentaire et la mettre au frais 30 minutes.

Â»

Sortir la pâte du frigo et l'étaler et la couper à la dimension de votre moule.

Pour le montage :

Â»

Disposer un des cercles de la génoise au fond de votre moule à charnières.

Â»

Couper les fraises en 2 dans le sens de la longueur et plaquer les sur les bords de votre moule.

Â»

Ajouter la moitié de votre crème.

Â»

Parsemer avec des petits morceaux de fraises.

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com

Â»

Mettre le reste de crème.

Â»

Ajouter la pâte d'amande par dessus et décorer avec des morceaux de fraises.

Â»

Fermer cotre cercle à pâtisserie.

Â»

Mettre votre fraisier 12H au frais.

Vous allez vous régaler, ainsi que vos convives, avec ce délicieux fraisier au thermomix. Miam ;)

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com