



Difficulté ★★☆☆

Layer cake fraisier



12



1h15



45 min



--

INGREDIENTS

Pour la crème au beurre meringue suisse :

150g de blancs d'œufs
125g de sucre
264g de beurre
2 càc d'arôme de vanille

Pour le sirop d'imbibage :
60ml d'eau
100g de sucre
1 demie gousse de vanille

Pour la génoise :
210g de sucre
210g de farine
6 œufs

1 càc arôme de vanille

Pour la crème mousseline :

325g de lait entier
50g de jaunes d'œufs
90g de sucre
32g de fleur de maïs
2 x 75g de beurre
300g de fraises



INSTRUCTIONS

- La veille , commence la génoise : Préchauffe ton four à 160°.
- Dans un bol, verse les œufs, le sucre et fouette le tout pendant 10 minutes à l'aide d'un robot ou d'un battre électrique : Ton mélange doit s'éclaircir et tripler de volume.
- Ajoute la farine, et incorpore-la délicatement avec une maryse.
- Verse la pâte dans un cerle de 15cm et enfourne pendant 50 minutes.
- À la sortie du four, laisse la génoise complètement refroidir puis, enveloppe-la dans du papier film alimentaire pour la placer au frais toute la nuit.
- Le lendemain : Réalise la crème mousseline.
- Fends ta gousse de vanille en deux pour récupérer les graines.
- Dans une casserole, verse le lait, les gousses et graines de vanille et porte le tout à ébullition sur feu moyen.
- Pendant ce temps, dans un bol fouette les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que ton mélange blanchisse.

- Ajoute la fleur de maïs et fouette de nouveau énergiquement. Verse ton lait bouillant sur ce mélange et fouette brièvement.
- Remets le tout dans la casserole, toujours sur feu moyen, et fouette sans jamais t'arrêter jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse : quand ta crème arrive à ébullition, continue de fouetter une minute.
- Retire la casserole du feu et ajoute 75 g de beurre coupé en morceaux que tu incorpores au fouet.
- Recouvre la crème pâtissière au contact avec du papier film alimentaire et laisse-la complètement refroidir au réfrigérateur pendant 1h.
- Pendant ce temps, laisse tes 75g de beurre restant à température ambiante pour qu'il devienne crémeux.
- Réalise ton sirop d'imbibage : fends la demie gousse de vanille en deux pour récupérer les graines.
- Dans une casserole verse le sucre l'eau, les graines de vanille et porte le tout à ébullition, puis, attends 4 minutes avant de retirer du feu.
- Place ton sirop de côté.
- Récupère ta crème pâtissière, verse-la dans un bol et à l'aide d'un robot ou d'un batteur électrique, fouette-la 4 minutes pour la détendre et pour qu'elle soit à température ambiante.
- Tout en fouettant, incorpore petit à petit le beurre pommade jusqu'à l'obtention d'une crème mousseuse et aérienne (pendant environ 2 minutes) : Ta crème doit tenir au fouet mais attention à ne pas trop fouetter, sans quoi, ta crème risque de devenir granuleuse ! Verse la crème mousseline dans une poche à douille et place-la au frais.
- Récupère ta génoise et avec un grand couteau, coupe-la en 3.
- À l'aide d'un pinceau alimentaire, imbibe généreusement tes tranches de génoise avec ton sirop vanille.
- Sur un disque à gâteau ou une assiette plate, dépose la tranche du dessus (le côté bombé de ta génoise).
- Poche une couche de crème mousseline, dépose des fraises coupées en morceaux au centre et répète l'opération avec la deuxième tranche de génoise puis, termine en refermant avec la tranche la plus lisse.
- Place ton gâteau au frais pendant que tu réalises la crème au beurre meringue suisse :

- Verse les blancs d'œufs et le sucre dans un bol et chauffe le tout au bain-marie tout en mélangeant à l'aide d'un fouet : surveille la température avec un thermomètre de cuisson qui doit atteindre les 55°C.
- Une fois la température atteinte, verse le mélange dans un bol et fouette au batteur ou avec ton robot à pleine vitesse pendant 10 minutes : tu dois obtenir une meringue brillante et ferme.
- Tout en fouettant à vitesse moyenne, incorpore le beurre mou petit à petit puis, fouette de nouveau à grande vitesse.
- Pas de panique, ta préparation va d'abord être liquide, puis granuleuse avant de s'épaissir.
- Avec une maryse ou la feuille de ton robot, mélange à nouveau pendant quelques minutes pour lisser ta crème : C'est à ce moment que tu peux colorer ta crème et ajouter l'arôme.
- Recouvre tout le gâteau de glaçage et lisse-le proprement en t'aidant d'un lisseur.
- Il ne te reste plus qu'à le décorer à ta guise !

CONSERVATION

Le layer cake fraisier se conserve 3 jours au réfrigérateur.