

FRAISIER JAPONAIS



Temps de préparation: 4h - Temps de cuisson: 1h - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 3 Blanc d'œufs (Biscuit)
- 1 pincée Sel (Biscuit)
- 100g Sucre (Biscuit)
- 75g Noisettes émondées (Biscuit)
- 3 Feuilles de gélatine
- 50g Eau froide
- 50g Lait
- 6 Filaments de safran
- 70g Sucre
- 300g Séré à la crème
- 100g Chocolat noir
- 250g Fraises coupés en deux
- 200g Crème entière

Préparation:

- Préchauffer le four à 120°C (chaleur tournante). À l'aide d'un bol ou d'un compas, tracer 2 cercles (Ø d'env. 18 cm) sur du papier cuisson, retourner le papier et le poser sur une plaque.

- Mettre 75g de noisettes dans le bol de mixage, moulin 10 sec/vitesse 7, transvaser dans un grand récipient et réserver. Nettoyer et essuyer le bol de mixage.

- Insérer le fouet. Mettre 3 blancs d'œufs et le sel dans le bol de mixage parfaitement propre et fouetter en neige 4 min/vitesse 3.5. Battre encore 30 sec/vitesse 3.5 en incorporant 100g sucre peu à peu par l'orifice du couvercle. Ôter le fouet.

- Ajouter la neige au récipient contenant les noisettes et mélanger délicatement avec une spatule en silicone. Remplir une poche jetable, couper une pointe d'env. 1½ cm, dresser la masse en spirale à l'intérieur des cercles sur le papier cuisson et lisser un peu avec une spatule. Nettoyer le bol de mixage.

- Cuire les japonais env. 1 heure au four (120°C). Retirer les japonais, les retourner délicatement sur une grille, ôter immédiatement le papier et laisser refroidir.

- Garniture: Dans un récipient, ramollir 3 feuilles de gélatine env. 5 minutes dans l'eau froide.

- Mettre 50g de lait et 6 filaments de safran dans le bol de mixage et porter à ébullition 3 min/100°C/vitesse 2.

- Ajouter la gélatine bien essorée et mélanger 15 sec/vitesse 4.

- Ajouter 70g de sucre et mélanger 1 min/vitesse 3 en incorporant 300g de séré petit à petit par l'orifice du couvercle. Transvaser la masse dans un récipient, laisser refroidir et réserver au frais jusqu'à ce que la masse prenne légèrement au bord (env. 40 minutes). Lisser la masse. Nettoyer et essuyer le bol de mixage.

-

Mettre 100g de chocolat dans le bol de mixage, hacher 8 sec/vitesse 8, puis faire fondre 3 min/50°C/vitesse 2.

- Napper de chocolat fondu le fond en japonais, poser les fraises verticalement le long du bord, face coupée vers l'extérieur, et laisser sécher. Nettoyer le bol de mixage et le rincer sous l'eau froide.

- Insérer le fouet. Mettre 200g de crème entière dans le bol de mixage et fouetter en chantilly pas trop ferme en surveillant sans sélectionner le temps de travail/vitesse 3 jusqu'à la consistance désirée.

- Ajouter la chantilly à la masse safranée légèrement figée, mélanger délicatement avec une spatule en silicone. Répartir sur le fond en japonais à l'intérieur de la couronne de fraises, poser le couvercle. Réserver au frais env. 3 heures à couvert. Saupoudrer le fraisier en japonais de sucre glace, puis servir.