

FRAISIER



INGREDIENTS :

Biscuit roulé :

- 2 œufs,
- 2 jaunes d'œufs + 2 blancs d'œufs,
- 100 gr de sucre semoule, (80 gr + 20 gr)
- 55 gr de farine,

Crème aux fraises :

- 250 gr de Mascarpone
- 200 gr de crème fouettée
- 50 gr de sucre extrafin (20 gr + 30 gr)
- 1 cuillère à soupe de vanille liquide
- 2 cuillère à soupe d'eau de Villée
- 320 gr de fraises

PROGRESSION :

Crème aux fraises :

- Laver les fraises et les couper en petits morceaux et les mélanger avec 20 gr de sucre en poudre.
- Détendre le mascarpone avec un peu de crème.
- Battre le reste de crème en crème fouettée avec le reste de sucre, ajouter la vanille liquide et l'eau de villée.
- Incorporer les fraises en morceaux et remettre au froid pendant la cuisson du biscuit pour permettre à la préparation de refroidir et de mieux se tenir.

Biscuit roulé :

- Préchauffer le four à 210 °C (Th. 7). Déposer le flexipat sur une plaque perforée.
- Dans un bol métallique, battre au fouet les 2 oeufs entiers, les 2 jaunes et 80 gr de sucre semoule quelques minutes. Faire chauffer ce mélange au bain marie en continuant de battre au fouet jusqu'à ce qu'il atteigne une température de 40° contrôlé au thermomètre, le mélange ne doit pas bouillir.
- Dès qu'il est à bonne température, battre au fouet électrique jusqu'à ce que le mélange soit blanc et mousseux, il doit avoir triplé de volume.
- Ajouter dans le bol la farine, en pluie.
- Monter en neige les deux blancs et incorporer les 20 gr de sucre quand le mélange est mousseux, les blancs montés ne doivent pas être trop fermes. Incorporer les blancs au mélange en commençant par une petite quantité pour détendre la préparation, puis ajouter le reste des blancs en neige en mélangeant délicatement de bas en haut pour ne pas casser les blancs.
- Couler la pâte sur le flexipat, étaler régulièrement la pâte et lisser la hauteur à la spatule, en faisant attention à bien répartir la pâte dans les coins.
- Mettre au four pendant 10 à 12 minutes : le dessus du biscuit doit juste blondir.
- A la sortie du four, retourner le biscuit sur une silpat et enlever délicatement le flexipat.
- Dès que le biscuit est refroidi, verser la crème aux fraises, rouler délicatement le biscuit fourré et mettre au réfrigérateur au moins une heure avant de servir.
- Décorer de codineige¹ votre biscuit et disposer quelques fraises pour la décoration.
- Couper les deux extrémités pour une jolie présentation.
-

On peut accompagner ce biscuit roulé d'un coulis de fraises (Facultatif).

L'oasis des lônes
<http://oasisdeslones.canalblog.com>

¹ Le **CODINEIGE** est une poudre de décor pour entremets, gaufrettes. Elle a l'aspect du sucre glace. Son avantage est de ne pas absorber l'humidité à la surface d'un entremets et de conserver l'aspect "neige éternelle".
Ce type de produit contient au minimum un sucre, de la matière grasse végétale et de l'amidon. Le sucre glace est du sucre classique contenant 3% d'amidon.