

LE FRAISIER AU GÂTEAU DE SAVOIE

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/fraisier-gateau-de-savoie/>

Un délicieux fraisier, avec une crème mousseline, des fraises, et un biscuit de savoie ultra moelleux

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Fraisier, Gâteau, Gateau De Fraise,

Ingrédients

Pour un gâteau de 18 cm de diamètre

*Le biscuit

3 Biscuits de Savoie Pour la recette, voir ICI. 3 biscuits de 2 cm de hauteur

*Sirop

140 grammes de Fraises

20 grammes de Sucre

15 grammes de Sirop à 30 Baumé 1,5 Centilitre/15 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

*La garniture intérieure

460 grammes de Fraises

1,2 kilogramme de Crème Mousseline Pour la recette, voir ICI

*La décoration

240 grammes de Fraises

160 grammes de Crème Mousseline Pour la recette, voir ICI

Pour un gâteau de 16 cm de diamètre

*Le biscuit

3 Biscuits de Savoie Pour la recette, voir ICI. 3 biscuits de 2 cm de hauteur

*Sirop

110,6 grammes de Fraises

15,8 grammes de Sucre

11,8 grammes de Sirop à 30 Baumé 1,18 Centilitre/11,8 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

*La garniture intérieure

363,4 grammes de Fraises

948,1 grammes de Crème Mousseline Pour la recette, voir ICI

*La décoration

189,6 grammes de Fraises

LE FRAISIER AU GÂTEAU DE SAVOIE

126,4 grammes de Crème Mousseline Pour la recette, voir ICI

Pour un gâteau de 20 cm de diamètre

*Le biscuit

3 Biscuits de Savoie Pour la recette, voir ICI. 3 biscuits de 2 cm de hauteur

*Sirop

172,8 grammes de Fraises

24,6 grammes de Sucre

18,5 grammes de Sirop à 30 Baumé 1,85 Centilitre/18,5 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

*La garniture intérieure

567,9 grammes de Fraises

1,48 kilogramme de Crème Mousseline Pour la recette, voir ICI

*La décoration

296,2 grammes de Fraises

197,5 grammes de Crème Mousseline Pour la recette, voir ICI

Instructions

Le biscuit

1. Commencer par préparer les Biscuits de Savoie (3) : La recette est ICI
2. Il faudra cuire un biscuit, et à découper de manière à obtenir 3 biscuits de 2 cm de hauteur, et de diamètre plus petit que la taille du gâteau désiré (environ 3 cm plus petit en diamètre)
3. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable et réserver

La crème mousseline

4. Préparer la Crème Mousseline : La recette est ICI
5. Il en faudra 1,2 kg pour la garniture intérieure et 160 g pour décorer le sommet
6. Remplir une poche à douille avec cette crème, avec une douille lisse

Le sirop

7. Laver, équeuter et découper les Fraises (140 g)
8. Cuire en casserole et verser le Sucre (20 g)
9. Quand les fraises sont cuites et sont fondantes, mixer au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe')
10. Verser dans un bol propre
11. Ajouter le Sirop à 30 Baumé (15 g ou 1,5 Centilitre/15 Millilitres) et mélanger
12. Pour le Sirop à 30 Baumé : La recette est ICI
13. Réserver de côté, et laisser refroidir jusqu'à utilisation

Montage

14. Pour monter le gâteau, on a besoin d'un cercle à pâtisserie, à bord très haut : 9 cm de hauteur
15. Si vous n'en avez pas, une astuce est d'empiler des cercles moins profonds ensemble (avec du

LE FRAISIER AU GÂTEAU DE SAVOIE

ruban adhésif ('scotch'))

16. Tendre un film alimentaire étirable afin de "boucher" une extrémité

17. Je vous encourage vivement d'utiliser d'un film Rhodoid, cela facilite le démoulage

18. Placer une bande de film Rhodoid à l'intérieur du cercle à pâtisserie

19. Au fond du moule, placer un des 3 biscuits

20. Imbiber ce biscuit avec le sirop qu'on a préparé

21. Laver, et découper les Fraises (460 g) en rondelles

22. Ne prendre que les rondelles de même taille. Garder le reste des morceaux de fraises et réserver, car on va s'en servir

23. Placer les rondelles de Fraises contre le film Rhodoid

24. Bien appuyer les Fraises afin de ne pas laisser d'espace (au risque que la crème s'insère dans ces trous et cache les fraises !)

25. Pocher la Crème Mousseline entre les rondelles et le biscuit, ce qui devrait "pousser" les fraises contre le film Rhodoid. Pendant que vous pochez la crème, bien appuyer avec un doigt les fraises

26. Pocher une couche de Crème Mousseline sur le biscuit

27. Déposer quelques Fraises découpées au centre, sur la Crème Mousseline

28. Continuer, sur un 2ème étage

29. Procéder de la même manière que précédemment : 1- poser le biscuit, 2- imbiber de sirop, 3- poser les rondelles contre le cercle, 4- pocher la crème entre les fraises et le biscuit, 5- pocher de la crème sur le biscuit, 6- placer des fraises découpées au centre

30. Pour le dernier étage, c'est presque pareil, sauf qu'on arrive au sommet, donc après avoir déposé une couche de Crème Mousseline sur le biscuit imbibé, finir par lisser à l'aide d'une spatule coudée afin d'avoir une surface lisse

Refroidissement

31. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable

32. Placer au frais, pendant minimum 4 heures : Le gâteau a besoin de figer

33. Ne pas placer au congélateur ! Cela abîme la Crème Mousseline

Finition

34. Après ce temps au frais, décercler

35. Pour décercler, on peut soit passer une fine lame de couteau si vous avez utilisé un film Rhodoid, ou sinon, sans le film Rhodoid, vous pouvez réchauffer légèrement avec un chalumeau, et faire glisser le cercle

36. Pocher des boules de Crème Mousseline (160 g) en cercle

37. Laver et découper les Fraises (240 g) de façon à obtenir des fraises de même hauteur : c'est important pour le rendu visuel !

38. Découper chaque fraise en quartiers

39. Déposer en éventail sur le gâteau