

LE FRAISIER PISTACHE MODERNE

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/fraisier-pistache/>

Un fraisier pistache délicieux, avec une touche moderne

Parts : 12

Temps de préparation : 4 H

Temps de repos : 2 H

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

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

Ingrédients

Pour un entremets carré de 20 cm de côté

*Biscuit

1 Biscuit Epais Pour les recettes, voir ICI. Je recommande le biscuit madeleine pour cette recette du Sirop à 30 Baumé Pour la recette, voir ICI

*Crème

1,1 kilogramme de Crème Pâtissière à la Pistache Pour la recette, voir ICI

*Fraises

450 grammes de Fraises

*Déco

150 grammes de Pâte d'amandes Pour la recette, voir ICI

2 Fraises

Des Macarons Pistaches

*Gelée de Fraises

6 cuillères à soupe de Confiture de Fraises

1 Feuille de Gélatine

Pour un entremets carré de 18 cm de côté

*Biscuit

0,8 Biscuit Epais Pour les recettes, voir ICI. Je recommande le biscuit madeleine pour cette recette du Sirop à 30 Baumé Pour la recette, voir ICI

*Crème

891 grammes de Crème Pâtissière à la Pistache Pour la recette, voir ICI

*Fraises

LE FRAISIER PISTACHE MODERNE

364,5 grammes de Fraises

*Déco

121,5 grammes de Pâte d'amandes Pour la recette, voir ICI

1,6 Fraises

Des Macarons Pistaches

*Gelée de Fraises

4,8 cuillères à soupe de Confiture de Fraises

0,8 Feuille de Gélatine

Pour un entremets carré de 22 cm de côté

*Biscuit

1,2 Biscuits Epais Pour les recettes, voir ICI. Je recommande le biscuit madeleine pour cette recette du Sirop à 30 Baumé Pour la recette, voir ICI

*Crème

1,33 kilogramme de Crème Pâtissière à la Pistache Pour la recette, voir ICI

*Fraises

544,5 grammes de Fraises

*Déco

181,5 grammes de Pâte d'amandes Pour la recette, voir ICI

2,4 Fraises

Des Macarons Pistaches

*Gelée de Fraises

7,2 cuillères à soupe de Confiture de Fraises

1,2 Feuilles de Gélatine

Pour un entremets carré de 24 cm de côté

*Biscuit

1,4 Biscuits Epais Pour les recettes, voir ICI. Je recommande le biscuit madeleine pour cette recette du Sirop à 30 Baumé Pour la recette, voir ICI

*Crème

1,58 kilogramme de Crème Pâtissière à la Pistache Pour la recette, voir ICI

*Fraises

648 grammes de Fraises

*Déco

216 grammes de Pâte d'amandes Pour la recette, voir ICI

2,8 Fraises

Des Macarons Pistaches

*Gelée de Fraises

8,6 cuillères à soupe de Confiture de Fraises

1,4 Feuilles de Gélatine

Pour un entremets carré de 26 cm de côté

*Biscuit

LE FRAISIER PISTACHE MODERNE

1,6 Biscuits Epais Pour les recettes, voir ICI. Je recommande le biscuit madeleine pour cette recette du Sirop à 30 Baumé Pour la recette, voir ICI

*Crème

1,85 kilogramme de Crème Pâtissière à la Pistache Pour la recette, voir ICI

*Fraises

760,5 grammes de Fraises

*Déco

253,5 grammes de Pâte d'amandes Pour la recette, voir ICI

3,3 Fraises

Des Macarons Pistaches

*Gelée de Fraises

10,1 cuillères à soupe de Confiture de Fraises

1,6 Feuilles de Gélatine

Instructions

La Crème Pistache

1. Pour la Crème Pâtissière à la Pistache (1,1 kg) : La recette est ICI
2. Une délicieuse Crème Pâtissière à la Pistache. Parfois, quand je dois faire cet entremets pour quelqu'un qui n'aime pas la pistache, je prends tout simplement une crème mousseline vanille
3. Vous pouvez également utiliser une autre recette de crème dessert, voir ICI

Le biscuit

4. Pour le Biscuit Epais (1), Les recettes sont ICI
5. Je vous recommande de faire un biscuit madeleine (recette ICI)
6. Vous pouvez opter pour d'autres biscuits, tel que le biscuit génoise, le classique des fraisiers
7. Pour monter cet entremets, on a besoin d'un cadre à pâtisserie, idéalement, (sinon utiliser un moule carré), de dimensions 20 cm x 20 cm
8. J'utilise un moule de la marque "De Buyer" qui est extensible, ainsi on peut l'élargir aux dimensions désirées. Pour acheter en ligne, c'est ICI
9. Découper le Biscuit Epais pour obtenir une hauteur d'environ 1 cm
10. Enfoncer le cadre à pâtisserie dans le Biscuit Epais
11. Imbiber de Sirop à 30 Baumé avec un pinceau de cuisine (La recette est ICI)
12. Pour un résultat encore plus gourmand, mélanger le Sirop à 30 Baumé avec du Grand Marnier
13. Découper des bandes de film Rhodoid de 20 cm, et insérer entre le cadre et le Biscuit Epais
14. Comme alternative au film Rhodoid, utiliser du papier sulfurisé
15. Imbiber le biscuit de Sirop à 30 Baumé avec un pinceau de cuisine, afin de le rendre plus moelleux à la dégustation

Les fraises sur les côtés

LE FRAISIER PISTACHE MODERNE

16. Ensuite, couper des Fraises en tranches afin d'obtenir 16 rondelles (4 par côté), celles qui vont aller sur les côtés, et réserver le reste (de 450 g), à couper en petits morceaux qui seront déposés au centre de l'entremets

17. Tailler les 16 plus grosses tranches avec un emporte-pièces de 2 cm de diamètre, ainsi les fraises visibles sur les côtés sont parfaitement rondes, de même diamètre, pour un effet plus moderne du fraisier !

18. Placer ces 16 rondelles de Fraises contre le film Rhodoid (ou le papier sulfurisé)

Le montage

19. Placer la Crème Pâtissière à la Pistache (1,1 kg) dans une poche à douille avec une douille lisse

20. Verser la Crème Pâtissière à la Pistache (1,1 kg), en commençant par verser dans les coins et entre les fraises d'abord, ainsi, on est surs de ne pas laisser de trous, important pour le résultat visuel

21. Puis une fois les coins et les espaces entre les fraises remplis, verser une couche de crème

22. Déposer une couche de Fraises découpées (le restant de 450 g)

23. Puis remplir le moule à hauteur de Crème Pâtissière à la Pistache

24. Egaliser avec une spatule coudée à hauteur du moule, en essayant de lisser parfaitement

25. Placer au congélateur pendant au minimum 30 minutes

La pâte d'amandes

26. Pendant ce temps, abaisser la Pâte d'amandes (150 g) entre 0,1 cm ou 1 mm et 0,2 cm ou 2 mm d'épaisseur (La recette est ICI)

27. Cette Pâte d'amandes sert au départ à protéger la Crème Pâtissière à la Pistache et à éviter qu'elle ne seche ou s'abime au réfrigérateur

28. Pour abaisser le plus uniformément possible, vous pouvez vous aider de "règles" sur les côtés. J'ai acheté ces barrettes en bois pour pâtisserie à la Migros à Genève, très pratique !

29. Pour acheter en ligne, c'est ICI

30. Découper aux dimensions de l'entremets (20 cm x 20 cm)

31. Placer au congélateur pour faire durcir 10 minutes minimum

32. Sortir, et tailler des cercles de différents diamètres : 1 cm, 2 cm, à votre gré

33. Placer délicatement cette Pâte d'amandes sur l'entremets, appuyer délicatement

34. Placer au frais

La gelée

35. Faire ramollir la Feuille de Gélatine (1) dans de l'eau très froide

36. Chauffer la Confiture de Fraises (6 c. à soupe) dans une casserole

37. Ajouter la Feuille de Gélatine ramollie

38. Mixer au mixeur plongeant

39. Placer dans une petite bouteille (une "squeeze bottle")

40. Verser cette gelée sur les "trous" de l'entremets. Puisque l'entremets est très froid, la gelée prend presque instantanément !

La gelée

LE FRAISIER PISTACHE MODERNE

41. Pour la déco, je dépose 2 Fraises coupées en 2, et des mini Macarons Pistaches
42. La recette est [ICI](#)
43. Je les fais tous tenir avec un cure-dents planté...