

Fraisier

Génoise

- 3 œufs
- 75ml de sucre
- 15ml d'eau
- 75ml de maïzena
- 20ml de farine
- 5 ml de levure chimique
- 15ml d'huile
- 50ml d'amandes effilées

Mousse

- 200g de mascarpone
- 2 œufs
- 40ml de sucre
- 1 sachet de fixe chantilly
- 5ml de vanille en poudre
- 300 g de fraises

Préparation de la génoise

Faites préchauffer le four à 200°C, th.6/7, sans la grille.

Dans le Bol batteur pro 3L, fouettez les jaunes d'œufs, le sucre et l'eau avec le Fouet plat métallique. Ajoutez avec la Spatule silicone la levure, la maïzena et la farine tamisées.

Dans le Speedy chef, montez les blancs d'œufs en neige.

Incorporez les blancs en neige au premier mélange, toujours avec la spatule. Puis ajoutez l'huile.

Étalez cette pâte sur la Feuille de cuisson silicone posée sur la grille froide du four.

Parsemez des amandes effilées.

Laissez refroidir quelques minutes avant de démouler et découper 12 rectangles de génoise avec le Découpoir du Press-déco.

Réservez.

La mousse

Dans le Bol batteur pro 3L, mélangez au fouet souple le mascarpone avec les jaunes d'œufs, le sucre, le fixe chantilly et la poudre de vanille.

Dans le Speedy chef, montez les blancs d'œufs en neige.

Les incorporez au premier mélange délicatement.

Pour les fraises, les coupez en 2 pour celles qui seront visibles après démoulage. Et en morceaux pour celles qui seront à l'intérieur.

Pour le montage, huilez les empilo (poussoir + bords).

Commencez par poser un rectangle de génoise les amandes face au poussoir.

Déposez un peu de mousse au milieu, puis des fraises tout au tour et au milieu, remettez un peu de mousse et terminez avec un rectangle de génoise.

Attention à ne pas dépasser la hauteur limite ;).

Laissez prendre 6h au réfrigérateur.