

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bagatelle aux Fraises

LUOGO: **Europa / Francia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **80 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



75 g di zucchero a velo)

500 g di fragole lavate e aciutte.

Pasta di mandorle verde

caramello

PREPARAZIONE

- 1 Per prima preparate lo sciroppo, fate bollire acqua e zucchero, fate raffreddare e unite il liquore.



- 2 Per la crema al burro



3 In un pentolino cuocete lo zucchero a 122 gradi



4 Fate arrivare a 124 gradi così arriverà a 122 gradi sulle uova.
Nel frattempo mescolate con le fruste elettriche a bassa velocità i tuorli.



- 5** Versate lo zucchero sulle uova molto velocemente, mescolando con le fruste elettriche senza mai fermarsi e senza toccare le pareti e continuare con le fruste finchè il composto diventa freddo, ci vorranno circa 10- 12 minuti



- 6** Dopo dieci minuti la crema si presenta così:



7 Aggiungete il burro a temperatura ambiente



8 Continuate a mescolare



- 9 Preparate la meringa da aggiungere alla crema:
Si montano 3 albumi a neve



- 10 E, quando hanno questa consistenza, aggiungete piano i 150 grammi di zucchero(75 normale, 75 velo)



11 Quando diventa una crema soda aggiungete la meringa alla crema di burro



12 Come sempre, all'inizio una piccola quantità per distendere il composto, poi il resto in due volte mescolando dall'alto in basso.



13 La crema è pronta.

Adesso preparate la génoise: montate tuorli e zucchero





14 Montate gli albumi a neve e sciogliete il burro nel microonde.

Setacciate la farina con lo zucchero vanigliato e mettetene un po' nel composto tuorlo/zucchero.

Continuate a mettere la farina piano piano nel composto, poi unite il burro sciolto e infine gli albumi montati a neve



15 Il composto è pronto, imburrate ed infarinate uno stampo quadrato 25x25 cm e versateci dentro il composto



16 Mettete lo stampo in forno a 150 gradi per 30 minuti.



17 La base è pronta



- 18 tagliate prima i bordi in modo che si ottenga un quadrato perfetto e tagliate in due orizzontalmente
Pulite le fragole



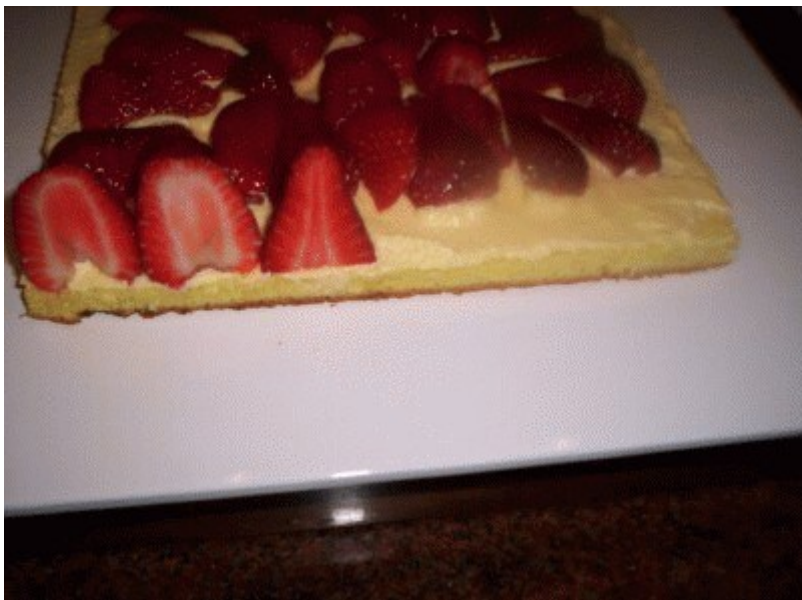
- 19 E cercate di mettere assieme tutte quelle di misura uguale che serviranno per l'esterno del dolce.



20 Ricoprite la base del dolce con lo sciroppo al Kirsch



21 Spalmate un quarto della crema al burro sul dolce



22 E iniziate a mettere le fragole.

Tagliate a metà le fragole e coprite tutta la base e le pareti esterne (le fragole non cadranno perchè saranno sostenute dalla crema).





23 Con un cucchiaino e molta cura riempite con la crema al burro restante (3/4 del totale)



24 Bagnate il secondo stratto di dolce con lo sciroppo al Kirsch, e lo poggiate sul dolce



25 Decorate con un rettangolo di pasta di mandorle verde, del caramello e le fragole

NOTE

Zucchero cotto Al boulé significa che, se prelevando con un cucchiaino di sciroppo di zucchero con un cucchiaino, e si fa cadere questo cucchiaino di zucchero in una ciottola di acqua fredda, forma una pallina. Questa cottura dura 10 minuti. E deve raggiungere i 122 gradi