TARTA FRAISIER

Rendimiento: una tarta de Ø 25 centímetros.

INGREDIENTES

BIZCOCHO:

6 huevos.

150 gr. De harina todo uso.

100 gr. De azúcar.

Una pizca de sal.

CREMA MUSELINA:

500 ml de leche.

125 gr. De azúcar.

35 gr. De fécula de maíz.

1 huevo entero + 2 yemas.

150 gr + 30 gr de mantequilla.

Una vaina de vainilla o una cucharada de esencia.

SIROPE:

100 gr. De azúcar.

100 gr. De agua.

GLASEADO DE FRESA:

200 gr. De fresas.

200 gr. De azúcar.

3 gr. De gelatina en polvo.

RELLENO:

500 gr. De fresas frescas lavadas y secas.

PREPARACIÓN:

* Preparamos primero el bizcocho.
* Separa las claras de las yemas.
* En la batidora coloca las claras y una parte del azúcar, bátelas hasta que estén bien espumosas y firmes, por al menos 5 minutos.
* Retira las claras y coloca las yemas y el resto del azúcar (no es necesario lavar el envase de la batidora) bátelas hasta que estén cremosas y de color claro.
* A la mezcla de yemas ve agregando con movimientos envolventes las claras y la pizca de sal.
* Cuando hayas incorporado todas las claras agrega la harina cernida y también integra con movimientos envolventes, no revuelvas en exceso solo hasta integrar toda la harina.
* Coloca la mezcla en un molde de Ø 25 cm forrado con papel de hornear o pintado con mantequilla y espolvoreado con harina.
* Hornéalo en un horno precalentado a 180° C / 350° F de 20 a 25 minutos o hasta que este dorado.
* Desmóldalo y déjalo enfriar sobre una rejilla (no lo cortes caliente).
* Para la crema muselina coloca en una cacerola toda la leche, una parte de azúcar y la vaina de vainilla, déjalo infusionar a fuego bajo por 10 minutos.
* En un bol coloca el huevo y las yemas, la fécula de maíz y el resto del azúcar, revuelve muy bien esta mezcla hasta que no queden grumos.
* Extrae las semillas de vainilla de la vaina y devuélvelas a la leche caliente.
* Agrega un poco de la leche caliente sobre la mezcla de yemas, y revuelve.
* Agrega más leche caliente a las yemas hasta emparejar las temperaturas, devuelve toda esta mezcla a la cacerola y cocina la crema hasta que espese sin dejar de revolver con unas varillas a fuego medio bajo.
* Retira del fuego y agrega los 30 gramos de mantequilla y revuélvelo bien hasta que se integre a la mezcla.
* Coloca la crema en un bol limpio.
* Si no has usado una vaina de vainilla y le vas a agregar esencia hazlo ahora.
* Tapa la mezcla con un film plástico que toque la mezcla para que no se haga costra y déjalo enfriar.
* Lava y deja secar las fresas.
* Escoge de 12 a 15 fresas del mismo tamaño quítales las hojitas y córtalas a la mitad, estas servirán para el adorno exterior de la tarta.
* Aparte escoge de 5 a 6 fresas y déjales las hojitas, estas te servirán para la decoración superior.
* El resto de las fresas córtalas en trocitos pequeños.
* Prepara un sirope con el agua y el azúcar, llévalo a ebullición hasta que este ligeramente espero, déjalo enfriar.
* Si la crema de vainilla esta fría, bate en la batidora los 150 gr de mantequilla, hasta que esté de color pálido y cremosa, agrega poco a poco cucharadas de la crema de vainilla hasta que la integres por completo a la mantequilla.
* Coloca la crema muselina en una manga pastelera con boquilla grande y lisa y resérvala en la nevera hasta el momento de armar la tarta.
* Corta dos capas del bizcocho.
* En un molde de Ø 25 cm. Coloca un cartón (si estas reciclando el cartón fórralo con papel de aluminio) debajo del cartón coloca o unas tiras de cartón o unas cintas largas, que te ayuden a tirar de la tarta cuando esté lista.
* Si tienes un aro de pastelería obvia el paso anterior.
* Forra el molde (o el aro de pastelería) con una tira de acetato que cubra todo el borde.
* Coloca en el fondo una capa de bizcocho, con la parte horneada hacia abajo y empápalo con el sirope.
* Coloca las mitades de fresas alrededor del molde sobre la plancha de bizcocho pegadas del acetato.
* Rellena los espacios vacíos entre las fresas con la crema muselina que tienes en la manga pastelera y cubre el fondo del bizcocho también con la crema.
* Coloca los trocitos de fresas en el centro de la tarta y termina de cubrir todo con el resto de la crema muselina.
* Coloca otra tapa de bizcocho con la parte horneada hacia abajo, empápalo con el sirope y reserva la tarta en la nevera.
* Licúa 200 gramos de fresas (sin agua), pasa la mezcla por un colador para retirar las semillas y agrega el azúcar, llévalo a ebullición hasta que espese.
* Retira del fuego y agrega 3 gr. De gelatina previamente hidratada en un poquito de agua, revuelve hasta que la gelatina se diluya bien y déjalo enfriar.
* Esparce la mezcla sobre la tarta cuidando los bordes, refrigera la tarta un mínimo de tres horas o hasta el día siguiente.
* Desmolda la tarta, tirando con cuidado de las cintas que colocaste para ayudarte a desmoldarla, retira las tiras de acetato y decora con las mitades fresas que reservaste con sus hojitas.