

# Le Fraisier Sucré Parfait : Secrets de Chef

---

## Matériel indispensable

- Cercle à pâtisserie de 20 ou 22 cm de diamètre
- Rhodoïd pour chemiser le cercle et assurer des bords nets
- Maryse pour les incorporations délicates
- Fouet électrique pour le foisonnement

## Ingrédients : Pain de Gênes

- Pâte d'amande (minimum 50% d'amandes)
- Œufs entiers
- Beurre fondu et refroidi

## Ingrédients : Crème Diplomate

- Crème pâtissière de base
- Gélatine (pour assurer la tenue)
- Crème liquide entière (pour la chantilly)

## Étapes de préparation

- Pain de Gênes : Foisonner la pâte d'amande avec les œufs jusqu'à blanchiment complet, puis incorporer le beurre fondu refroidi. Laisser reposer après cuisson pour développer le moelleux.
- Crème Diplomate : Préparer la crème pâtissière collée à la gélatine. Une fois refroidie à 20-25°C, incorporer délicatement 80% de crème chantilly à la maryse.
- Montage : Chemiser le cercle avec le rhodoïd. Disposer les fraises de taille homogène, coupées en deux dans la hauteur, face coupée contre le rhodoïd.
- Imbibage : Utiliser un sirop de fraise pour imbiber généreusement les biscuits afin d'apporter du moelleux et du goût.
- Repos : Laisser prendre au réfrigérateur pendant au moins 4 heures pour stabiliser la structure.

## Conseils de pro pour un résultat impeccable

- La crème diplomate doit être composée d'environ 20% de pâtissière et 80% de chantilly pour une texture légère et ferme.

- Le respect de la température de la pâtissière (20-25°C) lors de l'incorporation de la chantilly est crucial pour éviter de faire retomber la crème.
- Servir le fraisier à une température comprise entre 4 et 6°C pour garantir la tenue de la crème et la fraîcheur des fruits.