

# FRAISIER JAPONAIS

Recette proposée par Tia NGUYEN



---

**Préparation :** 30 min - **Repos :** 30 min - **Cuisson :** 20 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 6-8 personnes

- GENOISE - 3 oeufs - 90 g de sucre semoule - 90 g de farine - 3,5 g de levure chimique - CREME CHANTILLY - 50 cl de crème semi-épaisse 30% - 50 g de sucre glace - 2 g de caviar de vanille - (ou 1 gousse de vanille) - MONTAGE - 300 g de fraises

---

## GENOISE

1. Préchauffer le four à 170°C. Mettre le batteur à blanc dans la cuve métal du Cook Expert et battre les blancs avec le sucre. Lancer le programme EXPERT / 5min / VIT5 / 0°. Ajouter les jaunes d'oeufs dans la cuve. Relancer le programme EXPERT / 30sec / VIT3 / 0°. Ajouter la farine avec la levure. Relancer EXPERT / 30sec / VIT3 / 0°. Vaporiser le tapis de cuisson à rebord pour génoise avec une bombe de démoulage facile (ou beurrer-le). Étaler la génoise dans le tapis de cuisson à l'aide d'une spatule plate. Mettre au four pendant 15min environ. Sortir du four et laisser refroidir sur une grille. A l'aide d'un cercle pâtisseries, découper 2 disques entiers de 20 cm, et 2 demi disques pour avoir un gâteau à trois étages.

## CREME CHANTILLY

1. Placer la cuve métal du Cook Expert dans le frigo pendant 30min. Placer la crème semi-épaisse au congélateur pendant 5min. Mettre la crème semi-épaisse froide dans la cuve métal du Cook Expert. Lancer le programme EXPERT / 2min / VIT7 / 0°. Ajouter le sucre glace et le caviar de vanille (ou gratter les graines d'une gousse de vanille). Lancer le programme EXPERT / 2min / VIT7 / 0°.

## MONTAGE

1. Couper 200g de fraises en tranches de 7mm d'épaisseur. Garder 100g de fraises pour la décoration. Poser un disque de génoise sur une assiette. Imbiber la génoise de sirop de framboise & rose Recouvrir d'une couche de chantilly Poser des tranches de fraises. Recouvrir de crème chantilly. Poser les 2 demi-sphère de génoise. Imbiber la génoise de sirop de framboise & rose. Recouvrir d'une couche de chantilly. Poser des tranches de fraises. Recouvrir d'une couche de chantilly. Poser le dernier biscuit de génoise. Étaler de la crème chantilly pour recouvrir complètement le dessus et les cotés du fraisier. Décorer avec les 100g de fraises restante. Placer le fraisier 24h au frigo.

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Tia NGUYEN