

Pastel de fresas frescas con magimix

Pastel de fresas frescas con magimix

20 min	20 min 10 min	20 min 10 min 30 min	20 min 10 min 30 min 3/10
20 min 10 min 30 min 3/10 23	20 min 10 min 30 min 3/10 23 30	20 min 10 min 30 min 3/10 23 30 17	

20 min 10 min 30 min 3/10 23 30 17

Para el bizcocho en Thermomix :

120g de azúcar

100g de harina

50g de mantequilla

4 huevos

1 vaina de vainilla

1 pizca de sal Para el almíbar en Thermomix :

100g de agua

75g de azúcar

2 cucharaditas de jarabe de fresa

1/2 vaina de vainilla Para la crema en Thermomix :

500g de leche

400g de crema líquida

100g de azúcar

4 yemas de huevo

1 sobre de agar agar

1/2 vaina de vainilla Para la pasta de almendra en Thermomix :

200g de almendras

20g de azúcar

2 claras de huevo

1 cucharada de jarabe de fresa

1 gota de colorante alimentario rojo

1/2 cucharadita de extracto de almendras amargas Para la decoración :

500g de fresas

¿ Cómo hacer una deliciosa receta de fraiser en Thermomix con su TM31, TM5 o TM6 ?

Para el bizcocho :

Â»

Separar las claras de las yemas de huevo, colocar las claras en el bol de la Thermomix y añadir una pizca de sal.

Â»

Colocar el batidor, programar 4 minutos aumentando gradualmente la velocidad hasta 3.5.

Â»

Precalentar el horno a 190°C.

Â»

1 minuto antes de que termine el tiempo, añadir 35g de azúcar.

Pastel de fresas frescas con magimix

Â»

Reservar las claras batidas a punto de nieve.

Â»

Colocar las yemas de huevo y el azúcar en el bol de la Thermomix y programar 30 segundos a velocidad 3.

Â»

Agregar la mantequilla derretida y 50g de harina y programar 30 segundos a velocidad 4.

Â»

Agregar el resto de la harina y programar 45 segundos a velocidad 4.

Â»

Mezclar suavemente esta mezcla con las claras batidas a punto de nieve.

Â»

Colocar una hoja de papel de hornear en la bandeja del horno. Dividir la masa en dos y extenderla en dos bandejas diferentes.

Hornear durante 10 minutos.

Para el sirope de fresa :

Â»

Colocar el agua, el azúcar, el jarabe de fresa y la vaina de vainilla en el bol de la Thermomix y programar 15 minutos a 100°C a velocidad 2.

Â»

Cuando los bizcochos estén listos, cortarlos del tamaño del molde.

Â»

Empaparlos con el sirope de fresa.

Para la crema :

Â»

Colocar la crema líquida, la leche, las yemas de huevo, el azúcar, el agar agar y la vaina de vainilla en el bol de la Thermomix.

Â»

Agregar el batidor y programar 7 minutos a 90°C a velocidad 4.

Para la pasta de almendras :

Â»

Colocar el azúcar en el bol de la Thermomix y programar 10 segundos a velocidad 9.

Â»

Reservar.

Â»

Triturar las almendras durante 50 segundos a velocidad 10.

Â»

Agregar el azúcar, el colorante, el jarabe de fresa y programar 10 segundos a velocidad 3.

Â»

Programar 30 segundos a velocidad 3 e introducir las claras de huevo por la abertura de la tapa.

Â»

Sacar la masa del bol y envolverla en film transparente. Dejar enfriar en el frigorífico durante 30 minutos.

Â»

Sacar la masa del frigorífico, extenderla y cortarla del tamaño del molde.

Para el montaje :

Â»

Colocar uno de los discos de bizcocho en el fondo de su molde desmontable.

Â»

Cortar las fresas por la mitad a lo largo y pegarlas en los bordes del molde.

Â»

Agregar la mitad de la crema.

Â»

Pastel de fresas frescas con magimix

Espolvorear con trozos pequeños de fresas.

Â»

Agregar el resto de la crema.

Â»

Colocar la pasta de almendras encima y decorar con trozos de fresas.

Â»

Cerrar el molde.

Â»

Dejar reposar el fraisier en el frigorífico durante 12 horas.

Disfrutarán mucho usted y sus invitados con este delicioso fraisier hecho en Thermomix. ¡ Qué rico ! ;)