

Fraisier

Strawberry gateau

Norma Gómez García ^a, Víctor Issaí Naranjo Luna ^b, Flor Viridiana Vega Serrano ^c

Abstract:

Traditional French cake that has evolved throughout the years. Nowadays it is made with an airy sponge cake that is hydrated with syrup and filled with mousseline cream, used for its consistency, it is also filled with strawberries and scented with kirsch. It is distinguished by the plentiful amount of strawberries in the filling and the decoration

Keywords:

Cake, genoise,, strawberry, Cream and kirsh

Resumen:

Pastel tradicional francés, que con el paso de los años se ha transformado, actualmente está hecho con una base de bizcocho aireado, hidrato con almíbar, relleno de abundante crema mousseline por su consistencia cremosa y fresas frescas, perfumando con kirsch; se caracteriza por la presentación con abundantes fresas alrededor y en el decorado.

Palabras Clave:

Pastel, genoise, fresa, crema y kirsch

Introducción

Clásico de la pastelería francesa formado por bizcocho *genoise* hidratado con jarabe de *kirsh*, que tradicionalmente se rellenaba de crema de mantequilla: y que actualmente ha cambiado a crema pastelera o crema mousseline, con abundantes fresas frescas, en la parte de arriba decorado en rojo, ya sea pasta de almendras, crema de mantequilla o merengue, coronado con más fresas [1].

La *genoise* es un bizcocho, elaborado a base de huevo, azúcar, harina de trigo y mantequilla, quedando con una estructura: ligero y alveolada, lo que permite una hidratación con un almíbar en punto filamento con algún licor de fresa o cereza, tradicionalmente se ha usado en *kirsch* que es un aguardiente a base de cerezas. [1,3]

El relleno del *fraisier* ha cambiado con el paso del tiempo buscando mejores sabores y texturas, la crema muselina es derivada de una crema pastelera que a su vez proviene

de la crema inglesa que se elabora con, leche, yemas de huevo, azúcar y vainilla, al incorporar un espesante como fécula de maíz se tiene una consistencia más espesa y estable y así como deriva la crema pastelera; que tiene una consistencia suave y cremosa que si se le agrega mantequilla la consistencia es más cremosa y con mayor estabilidad [1,3].

Desarrollo de la práctica

a) Nombre de la práctica: Fraisier

b) Objetivo

Elaborar un pastel tipo *fraisier* mediante la aplicación de técnicas de pastelería clásica francesa.

c) Utensilios

Batidora, aro de 22cm, tapete de silicón, colador, bowls, termómetro, olla, espátula de silicón, cuchillo para pan, espátula acodada, manga, duya de estrella.

d) Insumos requeridos para su realización

^a, Autor de Correspondencia, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0000-0002-9070-2393>, Email: norma_gomez@uaeh.edu.mx

^b, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0009-0000-4083-0365>, Email: victor_naranjo10022@uaeh.edu.mx

^c, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0000-0002-4695-2934>, Email: flor_vega@uaeh.edu.mx

Fecha de recepción: 27/04/2026, Fecha de aceptación: 05/05/2026, Fecha de publicación: 05/06/2026

En la tabla 1 se enlistan los insumos requeridos para la actividad

Tabla 1. Insumos requeridos

Ingredientes	Cantidad	Unidad
Genoise		
Huevo	0.200	Kg
Azúcar	0.075	kg
Harina de trigo	0.100	Kg
Mantequilla	0.030	Kg
Crema Mousseelina		
Leche	0.250	Kg
azúcar	0.070	Kg
Vaina de vainilla	1.00	pza
Fécula de maíz	0.020	Kg
Huevo	0.150	Kg
Mantequilla	0.150	Kg
Kirsch	0.085	Lt
Grenetina	0.005	Kg
Agua	0.025	Kg
Almíbar de kirsch		
Agua	0.150	Kg
Azúcar	0.200	Kg
Kirsch	0.030	Kg
Montaje		
Fresas	0.500	Kg
Menta	0.005	kg
Crema Chantilly		
Crema para batir	0.250	Kg
Azúcar glas	0.100	Kg
Extracto de vainilla	0.005	Kg
Colorante rojo en del	0.001	Kg

e) Procedimiento

Mise en place

1. Cernir las harinas.
2. Fundir la mantequilla.
3. Cortar las fresas a la mitad.

Preparación

Genoise

1. En un bowl colocar el huevo y azúcar, llevar a baño María hasta alcanzar 45°C.
2. Batir con ayuda del globo hasta obtener una consistencia voluminosa conocido como punto listo.
3. Agregar los secos en forma de lluvia e integrarlos de forma envolvente con una espátula.
4. Agregar la mantequilla fundida sin que este caliente.
5. Agregar en un molde o aro de 22 cm.
6. Hornear a 180°C por entre 15 a 25 minutos.

Almíbar

1. En un sartén colocar el agua y azúcar, calentar hasta alcanzar 110°C.
2. Dejar enfriar y agregar el kirsch.

Crema Mousseelina

1. Hidratar la grenetina con el agua y reservar.
2. En una olla agregar la leche, vaina de vainilla y azúcar hasta que llegue a 80°C.
3. En un bowl agregar el huevo, fécula de maíz y batir hasta incorporar bien.
4. Tempera la mezcla del huevo con la leche agregado la mitad de la leche y mezclar.
5. Llevar todo a fuego hasta que empiece a hervir y mover por aproximadamente 3 minutos hasta obtener la consistencia espesa.
6. Retirar del fuego y agregar la esponja de grenetina, mezclar hasta integrar.
7. Agregar la mantequilla poco a poco.
8. Agregar el kirsch.

Chantilly

1. Colocar en un bowl la crema, azúcar glas y extracto de vainilla. Batir hasta que deje de tener consistencia líquida y forme picos.

Ensamblado

2. Cortar el bizcocho en 2 discos.
3. Colocar el primer bizcocho, hidratar abundantemente de almíbar, colocar fresas a la mitad alrededor del aro, agregar la crema mousseelina y fresas.
4. Colocar arriba el otro bizcocho, hidratado con el almíbar.
5. una capa de chantilly y mitades de cerezas; repetir el mismo procedimiento colocando encima otro bizcocho.
6. En la parte de arriba decorar con crema chantilly, fresas frescas y menta.

Conclusiones

El fraiser es un pastel francés que ha cambiado con el paso de los años, caracterizado por las abundantes fresas y un decorado con tonalidades rojas, es importante que este frío para su estabilidad y resalten los sabores del kirsch

Referencias

- [1] Editores Larousse. Gastronomique en español. Barcelona: Larousse; 2019.
- [2] McGee H. La cocina y los alimentos. Barcelona: Debate; 2014.
- [3] Institut Le Cordon Bleu. Escuela de pastelería. Barcelona: Larousse; 2020