

Couronne de chou chocolat au lait, mangue & passion

Catégorie : Pâte à choux

Ingrédients

- 40g de beurre doux pommade
- 50g de farine
- 50g de sucre cassonade
- 65g d'eau
- 85g lait frais entier
- 2g de sel
- 2g de sucre semoule
- 60g de beurre
- 80g de farine
- 125g d'œufs entiers
- 100g de crème liquide à 35% de matière grasse
- 45g de carrés fûtes mangue & passion
- 5g de miel neutre type acacia
- 60g de crème liquide à 35% de matière grasse
- 10g de miel neutre type acacia
- 70g de chocolat au lait à minimum 40% de cacao
- 115g de purée de fruit de la passion
- 225g de lait entier
- 60g de jaunes d'œufs
- 50g de sucre
- 23g de maïzena
- 50g de chocolat au lait à minimum 40% de cacao
- 55g de carrés fûtes mangue & passion
- 150g de beurre pommade

Préparation

1. Pâte à choux : d'eau lait frais entier de sel de sucre semoule de beurre de farine d'œufs entiers
Préchauffez le four à 180°C.
2. Portez à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre.
3. Hors du feu, ajoutez en une seule fois la farine tamisée.
4. Remettez sur le feu et faites dessécher la pâte à feu doux à l'aide d'une spatule pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'une fine pellicule se forme au fond de la casserole.
5. Mettez le pâton dans un saladier (ou dans le bol du robot) et mélangez un peu pour le refroidir avant d'incorporer les œufs légèrement battus petit à petit à vitesse moyenne.
6. Attendez que la pâte soit homogène avant chaque ajout.
7. Arrêtez de mélanger quand la pâte a un aspect satiné : le sillon d'une ligne tracée avec le doigt dans la pâte doit se refermer.
8. Ensuite, mettez la pâte à choux dans une poche à douille munie d'une douille à petit four, et pochez une couronne d'environ 17/18cm de diamètre.
9. Sortez le craquelin du congélateur, découpez une couronne de la taille de votre couronne de pâte à choux et déposez-la sur la pâte à choux.
10. Enfouez dans le four préchauffé à 180°C pour 30 à 35 minutes de cuisson, la couronne doit être gonflée et dorée à la sortie du four.
11. Laissez refroidir totalement.

12. Ensuite, coupez la couronne de pâte à chou en deux dans la hauteur.
13. Ganache mangue/passion : de crème liquide à 35% de matière grasse de carrés fûtes mangue & passion de miel neutre type acacia Faites chauffer la crème avec le miel, puis versez-la sur les carrés fûtes préalablement partiellement fondus.
14. Mixez avec un mixeur plongeant pour obtenir une crème bien lisse, puis filmez au contact et laissez refroidir totalement.
15. Ensuite, versez la ganache dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 6mm maximum.
16. Ganache chocolat au lait : de crème liquide à 35% de matière grasse de miel neutre type acacia de chocolat au lait à minimum 40% de cacao Faites chauffer la crème avec le miel, puis versez-la sur le chocolat préalablement partiellement fondu.
17. Mixez avec un mixeur plongeant pour obtenir une ganache bien lisse, puis filmez au contact et laissez refroidir totalement.
18. Ensuite, versez la ganache dans une poche à douille.
19. Crème mousseline chocolat au lait, mangue & passion : Crème pâtissière : de purée de fruit de la passion de lait entier de jaunes d'œufs de sucre de maïzena de chocolat au lait à minimum 40% de cacao de carrés fûtes mangue & passion Faites chauffer le lait.
20. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre et la maïzena, puis ajoutez la purée de passion.
21. Versez le lait chaud sur le mélange précédent, puis reversez le tout dans la casserole.
22. Faites épaissir à feu moyen en fouettant constamment.
23. Hors du feu, ajoutez le chocolat et les carrés fûtes et mélangez bien.
24. Filmez la crème au contact et laissez-la refroidir totalement.
25. La crème pâtissière de beurre pommade Fouettez le beurre pommade, et ajoutez progressivement la crème pâtissière jusqu'à obtenir une crème bien aérée et lisse (en cas de grumeaux de beurre, chauffez légèrement la cuve du robot à l'aide d'un chalumeau pour aider la crème à ne pas trancher).
26. Ensuite, versez la crème dans une poche à douille munie d'une douille cannelée, puis passez immédiatement au montage.
27. Montage : Pochez de la ganache au chocolat au fond de la couronne de pâte à choux.
28. Ensuite, pochez la crème mousseline en tourbillons.
29. Au centre de chaque tourbillon, pochez de la ganache mangue-passion.
30. Ensuite, refermez la couronne, et décorez avec les restes de ganache chocolat et mangue/passion avant de vous régaler !