

Milchschokoladen-Kohlkranz mit Mango & Passionsfrucht

Ingrédients

- 40g weiche Butter
- 50g Mehl
- 50g brauner Zucker
- 65g Wasser
- 85g Vollmilch
- 2g Salz
- 2g Zucker
- 60g Butter
- 80g Mehl
- 125g ganze Eier
- 100g flüssige Sahne mit 35% Fettgehalt
- 45g Carrés Futés Mango &
- Passion
- 5g neutraler Honig wie Akazie
- 60g flüssige Sahne mit 35% Fettgehalt
- 10g neutraler Honig wie Akazie
- 70g Milchschokolade mit mindestens 40% Kakao
- 225g Vollmilch
- 60g Eigelb
- 50g Zucker
- 23g Maisstärke
- 50g Milchschokolade mit mindestens 40% Kakao
- 55g Carrés Futés Mango &
- Passion
- 150g weiche Butter

Préparation

1. Hier ist ein neues, leckeres Rezept, schokoladig, aber nicht nur!
2. Für dieses Rezept habe ich die Schokoladentafeln Carrés Futés verwendet; ich habe diesen Kuchen mit den Mangu/Passion-Täfelchen kreiert, aber es gibt auch die Erdbeere/Himbeere- oder Zitrone/Mandarine-Version.
3. Diese Täfelchen präsentieren sich wie eine Schokoladentafel, sie bestehen aus Früchten und Kakaobutter und werden auf die gleiche Weise verwendet: Zum Naschen, geschmolzen für Cremes, Ganaches, Mousses.
4. Zum Rezept, es handelt sich um eine Krone aus Brandteig nach Art von Paris-Brest, gefüllt mit einer Milchschokoladen-Mousseline-Creme, Mango und Passionsfrucht, einer Mango/Passionsfrucht-Ganache und einer Schokoladen-Ganache.
5. Wenn Sie weitere Rezepte mit den Carrés Futés entdecken möchten, schauen Sie hier vorbei Ausrüstung: Perforiertes Backblech Gewellte Tülle 2mm Tülle Spritzbeutel Schneebesen Zutaten: Ich habe die Carrés Futés Mango & Passion in der Mousseline-Creme und in der Mango/Passion-Ganache verwendet; Sie haben 10% Rabatt auf der Website mit dem Code iletaitungateau Zubereitungszeit: 1h30 + 30 Minuten BackzeitFür etwa 8 Personen: Inhalt erstellt in Zusammenarbeit mit Les Carrés Futés Craquelin: weiche Butter Mehl brauner Zucker Mischen Sie die 3 Zutaten, wenn der Teig homogen ist, rollen Sie ihn dünn (maximal 2 mm) zwischen zwei Blättern Backpapier aus und legen Sie ihn dann in den Gefrierschrank.
6. Brandteig: Wasser Vollmilch Salz Zucker Butter Mehl ganze Eier Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor.
7. Bringen Sie Wasser, Milch, Salz, Zucker und Butter zum Kochen.
8. Nehmen Sie den Topf vom Herd und fügen Sie das gesiebte Mehl auf einmal hinzu.

9. Setzen Sie den Topf wieder auf den Herd und trocknen Sie den Teig bei schwacher Hitze mit einem Spatel einige Minuten lang, bis sich eine dünne Schicht am Boden des Topfes bildet.
10. Geben Sie den Teigkloß in eine Schüssel (oder in die Schüssel des Mixers) und mischen Sie ihn ein wenig, um ihn abzukühlen, bevor Sie nach und nach die leicht geschlagenen Eier bei mittlerer Geschwindigkeit einarbeiten.
11. Warten Sie, bis der Teig homogen ist, bevor Sie mehr hinzufügen.
12. Hören Sie auf zu mischen, wenn der Teig eine satinierte Erscheinung hat: Die Spur einer mit dem Finger in den Teig gezeichneten Linie sollte sich wieder schließen.
13. Geben Sie den Brandteig dann in einen Spritzbeutel mit einer kleinen Sterntülle und spritzen Sie einen Ring von etwa 17/18cm Durchmesser.
14. Nehmen Sie den Craquelin aus dem Gefrierschrank, schneiden Sie einen Ring in der Größe Ihres Brandteigrings aus und legen Sie ihn auf den Brandteig.
15. Backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 30 bis 35 Minuten, die Krone sollte bei Entnahme aus dem Ofen aufgebläht und goldbraun sein.
16. Lassen Sie sie vollständig abkühlen.
17. Anschließend schneiden Sie die Brandteigkrone horizontal in zwei Hälften.
18. Mango/Passionsfrucht-Ganache: flüssige Sahne mit 35% Fettgehalt Carrés Futés Mango & Passion neutraler Honig wie Akazie Erwärmen Sie die Sahne mit dem Honig, dann gießen Sie sie über die zuvor teilweise geschmolzenen Carrés Futés.
19. Mixen Sie mit einem Stabmixer, um eine glatte Creme zu erhalten, decken Sie sie mit Klarsichtfolie ab und lassen Sie sie vollständig abkühlen.
20. Füllen Sie dann die Ganache in einen Spritzbeutel mit einer glatten Tülle von maximal 6mm Durchmesser.
21. Milkschokolade-Ganache: flüssige Sahne mit 35% Fettgehalt neutraler Honig wie Akazie Milkschokolade mit mindestens 40% Kakao Erwärmen Sie die Sahne mit dem Honig, dann gießen Sie sie über die zuvor teilweise geschmolzene Schokolade.
22. Mixen Sie mit einem Stabmixer, um eine glatte Ganache zu erhalten, decken Sie sie mit Klarsichtfolie ab und lassen Sie sie vollständig abkühlen.
23. Füllen Sie dann die Ganache in einen Spritzbeutel.
24. Milch.
25. Schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker und der Maisstärke, geben Sie dann das Passionsfruchtpüree hinzu.
26. Gießen Sie die heiße Milch über die vorherige Mischung, dann geben Sie alles zurück in den Topf.
27. Lassen Sie die Mischung bei mittlerer Hitze eindicken, während Sie ständig schlagen.
28. Nehmen Sie den Topf vom Herd, fügen Sie die Schokolade und die Carrés Futés hinzu und mischen Sie gut.
29. Decken Sie die Crème mit Klarsichtfolie ab und lassen Sie sie vollständig abkühlen.
30. Creme gerinnt).
31. Füllen Sie dann die Creme in einen Spritzbeutel mit einer gewellten Tülle und machen Sie sofort weiter mit dem Zusammenbau.
32. Zusammenbau: Spritzen Sie etwas Schokoladen-Ganache auf den Boden der Brandteigkrone.
33. Spritzen Sie dann die Mousseline-Creme in Wirbeln.
34. In die Mitte jedes Wirbels spritzen Sie etwas Mango-Passion-Ganache.
35. Schließen Sie dann die Krone und dekorieren Sie mit den Resten der Schokoladen- und

Mango/Passions-Ganache, bevor Sie sich verwöhnen lassen!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com