

Schokoladen-Orangen-Kohlkranz

Ingrédients

- 65g Wasser
- 85g frische Vollmilch
- 2g Salz
- 2g Zucker
- 60g Butter
- 80g Mehl
- 125g ganze Eier
- 2 Eier
- 60g Zucker
- 35g Maisstärke
- 200g Vollmilch
- 160g frischer Orangensaft
- 35g Butter (1)
- 140g Guanaja-Schokolade
- 200g Butter (2)
- 2 Orangen

Préparation

1. Mit etwas Verspätung hier das Rezept, das ich für das neue Jahr gemacht habe!
2. Eine Windbeutelkringel, im Paris-Brest-Stil, mit Schokolade und Orange Das Rezept ist relativ einfach: Brandteig und Mousselinecreme, und Sie können Clementine oder Mandarine oder Blutorange anstelle der Orange verwenden, wenn Sie möchten.
3. Ausrüstung: Küchenmaschine Schneebesen Lochblech Spritzbeutel Zutaten: Ich habe den Kakao-Nibs von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Seite (nicht affiliert).
4. Ich habe die Guanaja-Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Seite (affiliert).
5. Zubereitungszeit: 50 Minuten bis 1 Stunde + 30 Minuten Backzeit Für 10 bis 12 Personen: Brandteig: Wasser frische Vollmilch Salz Zucker Butter Mehl ganze Eier Backofen auf 180° vorheizen.
6. Wasser, Milch, Salz, Zucker und Butter aufkochen.
7. Vom Herd nehmen, das gesiebte Mehl auf einmal hinzufügen.
8. Zurück auf den Herd stellen und den Teig bei schwacher Hitze mit einem Spatel einige Minuten abbrennen, bis sich am Boden des Topfes eine dünne Schicht bildet.
9. Den Teig in eine Schüssel (oder in die Schüssel des Mixers) geben und etwas rühren, um ihn abzukühlen, bevor die leicht geschlagenen Eier nach und nach bei mittlerer Geschwindigkeit eingearbeitet werden.
10. Warten Sie, bis der Teig homogen ist, bevor Sie weiteres Ei hinzufügen.
11. Hören Sie auf zu mischen, wenn der Teig einen glänzenden Look hat: Der Grat einer Linie, die mit dem Finger in den Teig gezogen wurde, sollte sich schließen.
12. Anschließend den Brandteig in einen Spritzbeutel mit einer Sternen-Tülle geben und einen Kranz von etwa 20 bis 22 cm Durchmesser spritzen (ich habe zu diesem Zeitpunkt etwas Kakaonibs auf den Brandteig gegeben).
13. Mit dem restlichen Teig können Sie Mini-Windbeutel spritzen, die Sie für die Dekoration verwenden.
14. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 30 bis 35 Minuten backen, der Kranz sollte aufgeblasen und goldbraun sein.
15. Komplette auskühlen lassen.

16. Orangen-Schokoladen-Mousseline-Creme: 2 Eier Zucker Maisstärke Die Schalen von 2 Orangen Vollmilch frischer Orangensaft Butter (1) Guanaja-Schokolade Butter (2) Eier mit Zucker und Orangenschalen verquirlen, dann die Maisstärke zugeben.
17. Dann den Orangensaft hinzufügen.
18. Erhitze die Milch und gieße sie über die vorherige Mischung, gut rühren.
19. Alles in den Topf zurückgeben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren eindicken.
20. Dann die in kleine Stücke geschnittene Butter (1) und die Schokolade hinzufügen.
21. Wenn die Puddingcreme homogen ist, filmen Sie sie mit Kontakt und stellen Sie sie in den Kühlschrank, bis sie abgekühlt ist.
22. Dann zur Zubereitung der Mousseline-Creme übergehen: Die Butter (2) schlagen, bis sie cremig ist, dann nach und nach die Puddingcreme hinzufügen.
23. Die Creme sollte aufgehen und schaumig werden.
24. Sollte sie sich trennen (d.
25. h.
26. wenn Sie darin kleine Butterstückchen sehen), können Sie sie retten, indem Sie die Schüssel des Mixers leicht mit einer Lötlampe (oder zur Not ein Wasserbad) erwärmen und dabei weiter bei mittlerer Geschwindigkeit schlagen.
27. Fertigstellung: 2 Orangen Ein wenig Kakaonibs Einige kandierte Orangenschalen.
28. Puderzucker & Kakaopulver Die Orangen filetieren.
29. Sobald die Mousseline-Creme fertig ist, geben Sie sie in einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle.
30. Schneiden Sie den Brandteigkringel in zwei Hälften und spritzen Sie etwas Schokoladen-Orangen-Creme auf den Boden.
31. Mit Orangenfilets bedecken.
32. Dann den Rest der Creme darauf geben (den Rest verwenden, um die Mini-Windbeutel zu füllen).
33. Fügen Sie kandierte Orangenschalenstücke und Kakaonibs hinzu und bedecken Sie sie dann mit der Oberseite des Brandteigkranzes.
34. Dekorieren Sie mit den Mini-Windbeuteln, Puderzucker, Kakaopulver, Kakaonibs, Orangenschalen.
35. , dann genießen Sie!