

Corona de col de chocolate con leche, mango y fruta de la pasión

Ingrédients

- 40g de mantequilla pomada
- 50g de harina
- 50g de azúcar moreno
- 65g de agua
- 85g leche fresca entera
- 2g de sal
- 2g de azúcar granulada
- 60g de mantequilla
- 80g de harina
- 125g de huevos enteros
- 100g de crema líquida al 35% de materia grasa
- 45g de carrés futés mango & pasión
- 5g de miel neutra tipo acacia
- 60g de crema líquida al 35% de materia grasa
- 10g de miel neutra tipo acacia
- 70g de chocolate con leche al menos 40% de cacao
- 225g de leche entera
- 60g de yemas de huevo
- 50g de azúcar
- 23g de maicena
- 50g de chocolate con leche al menos 40% de cacao
- 55g de carrés futés mango & pasión
- 150g de mantequilla pomada

Préparation

1. ¡Aquí tienes una nueva receta deliciosa, chocolatada pero no solo eso!
2. Para esta receta, utilicé las tabletas para repostería Carrés Futés; creé este pastel con los cuadrados de mango/pasión, pero también existe la versión fresa/frambuesa o la versión limón/mandarina.
3. Estos cuadrados se presentan como una tableta de chocolate, están compuestos de frutas y manteca de cacao y se utilizan de la misma manera: para morder, derretidos para hacer cremas, ganaches, mousses.
4. En cuanto a la receta, se trata de una corona de choux estilo paris-brest, rellena de una crema muselina de chocolate con leche, mango y pasión, una ganache de mango/pasión y una ganache de chocolate.
5. Si quieres descubrir otras recetas con los cuadrados futés, visita aquí [Material: Bandeja perforada Boquilla acanalada Boquilla 2mm Mangas pasteleras Batidor Ingredientes: He utilizado los Carrés futés mango & pasión en la crema muselina y en la ganache de mango/pasión; tienes un 10% de descuento en el sitio con el código iletaitungateau](#) Tiempo de preparación: 1h30 + 30 minutos de cocciónPara 8 personas aproximadamente: Contenido creado en colaboración con Les Carrés Futés Craquelín: de mantequilla pomada de harina de azúcar moreno Mezcla los 3 ingredientes, cuando la masa esté homogénea, extiéndela finamente (máximo 2mm) entre dos hojas de papel pergamino, luego colócala en el congelador.
6. Pasta choux: de agua leche fresca entera de sal de azúcar granulada de mantequilla de harina de huevos enteros Precalienta el horno a 180°C.
7. Lleva a ebullición el agua, la leche, la sal, el azúcar y la mantequilla.
8. Fuera del fuego, agrega de una sola vez la harina tamizada.
9. Coloca nuevamente en el fuego y seca la masa a fuego lento con una espátula durante unos minutos hasta

que se forme una fina película en el fondo de la cacerola.

10. Coloca la masa en un bol (o en el bol de la batidora) y mezcla un poco para enfriar antes de incorporar los huevos ligeramente batidos poco a poco a velocidad media.

11. Espera a que la masa esté homogénea antes de cada adición.

12. Detén la mezcla cuando la masa tenga un aspecto satinado: el surco de una línea trazada con el dedo en la masa debe cerrarse.

13. Luego, coloca la masa choux en una manga pastelera con una boquilla de pequeño diámetro, y forma una corona de aproximadamente 17/18cm de diámetro.

14. Saca el craquelin del congelador, corta una corona del tamaño de tu corona de pasta choux y colócala sobre la pasta choux.

15. Hornea en el horno precalentado a 180°C durante 30 a 35 minutos, la corona debe estar inflada y dorada al salir del horno.

16. Deja enfriar completamente.

17. Luego, corta la corona de pasta choux por la mitad en la altura.

18. Ganache de mango/pasión: de crema líquida al 35% de materia grasa de carrés futés mango & pasión de miel neutra tipo acacia Calienta la crema con la miel, luego viértela sobre los cuadrados futés parcialmente fundidos.

19. Mezcla con un mezclador de inmersión para obtener una crema bien lisa, luego cubre con film al contacto y deja enfriar completamente.

20. Luego, vierte la ganache en una manga pastelera con una boquilla lisa de máximo 6mm.

21. Ganache de chocolate con leche: de crema líquida al 35% de materia grasa de miel neutra tipo acacia de chocolate con leche al menos 40% de cacao Calienta la crema con la miel, luego viértela sobre el chocolate previamente parcialmente fundido.

22. Mezcla con un mezclador de inmersión para obtener una ganache bien lisa, luego cubre con film al contacto y deja enfriar completamente.

23. Luego, vierte la ganache en una manga pastelera.

24. Crema muselina de chocolate con leche, mango & pasión: Crema pastelera: de puré de fruta de la pasión de leche entera de yemas de huevo de azúcar de maicena de chocolate con leche al menos 40% de cacao de carrés futés mango & pasión Calienta la leche.

25. Bate las yemas de huevo con el azúcar y la maicena, luego añade el puré de pasión.

26. Vierte la leche caliente sobre la mezcla anterior, luego vuelve a colocar todo en la cacerola.

27. Espesa a fuego medio batiendo constantemente.

28. Fuera del fuego, añade el chocolate y los carrés futés y mezcla bien.

29. Cubre la crema con film al contacto y deja enfriar completamente.

30. La crema pastelera de mantequilla pomada Bate la mantequilla pomada y añade gradualmente la crema pastelera hasta obtener una crema bien aireada y lisa (en caso de grumos de mantequilla, calienta ligeramente el bol de la batidora con la ayuda de un soplete para ayudar a que la crema no se corte).

31. Luego, vierte la crema en una manga pastelera con una boquilla acanalada, luego pasa inmediatamente al montaje.

32. Montaje: Coloca ganache de chocolate en el fondo de la corona de pasta choux.

33. Luego, coloca la crema muselina en forma de remolinos.

34. En el centro de cada remolino, coloca ganache de mango-pasión.

35. Luego, cierra la corona, y decora con los restos de ganache de chocolate y mango/pasión antes de

disfrutarlo.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com