

Corona de pasta choux chocolate y naranja

Ingrédients

- 65 g de agua
- 85 g de leche fresca entera
- 2 g de sal
- 2 g de azúcar granulada
- 60 g de mantequilla
- 80 g de harina
- 125 g de huevos enteros
- 2 huevos
- 60 g de azúcar
- 35 g de maicena
- 200 g de leche entera
- 160 g de jugo de naranja fresco
- 35 g de mantequilla (1)
- 140 g de chocolate Guanaja
- 200 g de mantequilla (2)
- 2 naranjas

Préparation

1. Con un poco de retraso, ¡aquí está la receta que realicé para el año nuevo!
2. Una corona de pasta choux, formato paris-brest, de chocolate y naranja. La receta es bastante fácil, pasta choux y crema mousseline, y pueden usar clementina o mandarina, o también naranja sanguínea en lugar de la naranja si lo desean.
3. f Material : Robot de repostería Batidor Bandeja perforada Mangas pasteleras Ingredientes : Usé el grué de cacao Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
4. Usé el chocolate Guanaja de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
5. Precalentar el horno a 180°.
6. Llevar a ebullición el agua, la leche, la sal, el azúcar y la mantequilla.
7. Fuera del fuego, agregar de una vez la harina tamizada.
8. Volver a colocar al fuego y secar la masa a fuego lento con una espátula durante algunos minutos hasta que una capa fina se forme en el fondo de la cacerola.
9. Ponga la masa en un recipiente (o en el bol del robot) y mezcle un poco para enfriar antes de incorporar los huevos ligeramente batidos poco a poco a velocidad media.
10. Espere hasta que la masa esté homogénea antes de cada adición.
11. Deje de mezclar cuando la masa tenga un aspecto satinado: la hendidura de una línea trazada con el dedo en la masa debe cerrarse.
12. Luego, coloque la pasta choux en una manga pastelera con una boquilla de pequeño diámetro, y forme una corona de aproximadamente 20 a 22 cm de diámetro (agregué un poco de grué en la pasta choux en este momento).
13. Con el resto de la masa puede formar mini choux que utilizará para la decoración.
14. Hornear en el horno precalentado a 180°C durante 30 a 35 minutos, la corona debe estar inflada y dorada al sacarla del horno.
15. Dejar enfriar completamente.

16. Batir los huevos con el azúcar, las ralladuras de naranja, luego agregar la maicena.
17. Luego añadir el jugo de naranja.
18. Calentar la leche, luego verterla sobre la mezcla anterior removiendo bien.
19. Viértalo todo de nuevo en la cacerola, y espese a fuego medio batiendo constantemente.
20. Luego agregue la mantequilla (1) cortada en trozos pequeños, luego el chocolate.
21. Cuando la crema pastelera esté homogénea, cúbrala con film plástico en contacto y colóquela en el refrigerador hasta que se enfríe.
22. Luego, proceda a la preparación de la crema mousseline: bata la mantequilla (2) hasta que esté suave, luego agregue poco a poco la crema pastelera.
23. La crema debe inflarse y volverse aireada.
24. Si se corta (es decir, si ve pequeños trozos de mantequilla en ella), puede recuperarla calentando ligeramente el bol del robot con un soplete (o en su defecto, un baño maría) mientras continúa batiendo a velocidad media.
25. Montaje: 2 naranjas Un poco de grué de cacao Unas cortezas de naranja confitada.
26. Azúcar glas & cacao en polvo Corte las naranjas en supremas.
27. Una vez que esté lista la crema mousseline, colóquela en una manga pastelera con una boquilla rizada.
28. Corte la corona de pasta choux por la mitad, luego coloque un poco de crema de naranja/chocolate en el fondo.
29. Cubra con supremas de naranja.
30. Luego coloque el resto de la crema encima (utilice el resto para rellenar los mini choux).
31. Agregue trozos de naranjas confitadas y grué de cacao, luego cubra con la parte superior de la pasta choux.
32. Decore con los mini choux, azúcar glas, cacao en polvo, grué, cortezas de naranja... ¡y disfrute!