

Mahkota kubis cokelat susu, mangga & markisa

Ingrédients

- 40g mentega tawar suhu ruang
- 50g tepung
- 50g gula cokelat
- 65g air
- 85g susu segar utuh
- 2g garam
- 2g gula pasir
- 60g mentega
- 80g tepung
- 125g telur utuh
- 100g krim cair dengan kandungan lemak 35%
- 45g carrés futés mangga & passion
- 5g madu netral jenis akasia
- 60g krim cair dengan kandungan lemak 35%
- 10g madu netral jenis akasia
- 70g cokelat susu dengan kandungan minimum 40% kakao
- 225g susu utuh
- 60g kuning telur
- 50g gula
- 23g tepung maizena
- 50g cokelat susu dengan kandungan minimum 40% kakao
- 55g carrés futés mangga & passion
- 150g mentega suhu ruang

Préparation

1. Inilah resep baru yang lezat, penuh cokelat tapi tidak hanya itu!
2. Untuk resep ini, saya menggunakan tablet untuk memanggang Carrés Futés; saya membuat kue ini dengan Carrés mangga/passion, tetapi ada juga versi stroberi/raspberi atau versi lemon/mandarin.
3. Carrés ini hadir seperti sebatang cokelat, mereka terbuat dari buah-buahan dan mentega kakao dan digunakan dengan cara yang sama: dimakan, dilelehkan untuk membuat krim, ganache, mousse .
4. Mengenai resepnya, ini adalah mahkota choux ala paris-brest, diisi dengan krim mousseline cokelat susu, mangga dan passion, ganache mangga/passion dan ganache cokelat.
5. Jika Anda ingin menemukan resep lainnya dengan Carrés Futés, kunjungi di sini [Peralatan: Loyang berlubang Nozel bergerigi Nozel 2mm Kantong untuk nozel Pengocok](#) Bahan-bahan: Saya menggunakan Carrés Futés mangga & passion dalam krim mousseline dan ganache mangga/passion; Anda mendapatkan diskon 10% di situs dengan kode [iletaitungateau](#) Waktu persiapan: 1 jam 30 menit + 30 menit pemanggangan Untuk sekitar 8 orang: Konten dibuat bekerjasama dengan Les Carrés Futés Craquelin: mentega tawar suhu ruang tepung gula cokelat Campur ketiga bahan tersebut, ketika adonan sudah homogen, gulung tipis (maksimum 2mm) di antara dua lembar kertas perkamen, kemudian letakkan di dalam freezer.
6. Pâte à choux: air susu segar utuh garam gula pasir mentega tepung telur utuh Panaskan oven hingga 180°C.
7. Didihkan air, susu, garam, gula, dan mentega.
8. Angkat dari api, tambahkan tepung yang sudah diayak sekaligus.

9. Kembalikan ke api dan keringkan adonan pada api kecil menggunakan spatula selama beberapa menit hingga terbentuk selaput tipis di bagian bawah panci.
10. Masukkan adonan ke dalam mangkuk (atau mangkuk mixer) dan campur sedikit untuk mendinginkannya sebelum menambahkan telur yang sedikit dikocok secara bertahap pada kecepatan sedang.
11. Tunggu hingga adonan menjadi homogen sebelum setiap penambahan.
12. Hentikan pencampuran ketika adonan tampak mengkilap: jika jejak yang ditinggalkan dengan jari pada adonan harus kembali menutup.
13. Kemudian, masukkan adonan ke dalam kantong nozel kecil, dan buat lingkaran berdiameter sekitar 17/18cm.
14. Keluarkan craquelin dari freezer, potong menjadi lingkaran seukuran lingkaran pâte à choux Anda dan letakkan di atas pâte à choux.
15. Masukkan ke dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 180°C selama 30 hingga 35 menit, hingga mahkota mengembang dan berwarna emas saat keluar dari oven.
16. Biarkan hingga benar-benar dingin.
17. Lalu, potong mahkota pâte à choux menjadi dua bagian secara horizontal.
18. Ganache mangga/passion: krim cair dengan kandungan lemak 35% carrés futés mangga & passion madu netral jenis akasia Panaskan krim dengan madu, lalu tuangkan ke atas carrés futés yang sudah sebagian dilelehkan.
19. Aduk dengan blender tangan untuk mendapatkan krim yang halus, kemudian bungkus dengan plastik dan biarkan dingin sepenuhnya.
20. Kemudian, masukkan ganache ke dalam kantong nozel dengan ujung halus maksimal 6mm.
21. Ganache cokelat susu: krim cair dengan kandungan lemak 35% madu netral jenis akasia cokelat susu dengan kandungan minimum 40% kakao Panaskan krim dengan madu, lalu tuangkan ke atas cokelat yang sudah sebagian dilelehkan.
22. Aduk dengan blender tangan untuk mendapatkan ganache yang halus kemudian bungkus dengan plastik dan biarkan dingin sepenuhnya.
23. Kemudian, masukkan ganache ke dalam kantong nozel.
24. Krim mousseline cokelat susu, mangga & passion: Krim pâtissière: puree buah passion susu utuh kuning telur gula tepung maizena cokelat susu dengan kandungan minimum 40% kakao carrés futés mangga & passion Panaskan susu.
25. Kocok kuning telur dengan gula dan maizena, kemudian tambahkan puree passion.
26. Tuang susu panas ke dalam campuran sebelumnya, lalu tuangkan semuanya kembali ke dalam panci.
27. Masak hingga mengental dengan api sedang sambil terus mengocok.
28. Angkat dari api, tambahkan cokelat dan carrés futés dan aduk rata.
29. Bungkus krim dengan plastik dan biarkan dingin sepenuhnya.
30. Krim mousseline: Krim pâtissière mentega suhu ruang Kocok mentega suhu ruang, dan tambahkan krim pâtissière secara bertahap hingga menjadi krim yang ringan dan halus (jika ada gumpalan mentega, panaskan sedikit mangkuk mixer dengan obor untuk membantu krim agar tidak pecah).
31. Kemudian, masukkan krim ke dalam kantong nozel dengan ujung bergerigi, lalu langsung lanjutkan ke tahap penyusunan.
32. Penyusunan: Masukkan ganache cokelat di dasar mahkota pâte à choux.
33. Kemudian, masukkan krim mousseline dalam bentuk pusaran.
34. Di tengah setiap pusaran, masukkan ganache mangga-passion.

35. Kemudian, tutup mahkota, dan hiasi dengan sisa ganache coklat dan mangga/passion sebelum Anda menikmatinya!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com