

Mahkota kol coklat & jeruk

Ingrédients

- 65g air
- 85g susu segar penuh
- 2g garam
- 2g gula pasir
- 60g mentega
- 80g tepung terigu
- 125g telur utuh
- 2 telur
- 60g gula
- 35g maizena
- 200g susu penuh
- 160g jus jeruk segar
- 35g mentega (1)
- 140g coklat Guanaja
- 200g mentega (2)
- 2 jeruk

Préparation

1. Dengan sedikit keterlambatan, ini adalah resep yang saya buat untuk tahun baru!
2. Sebuah mahkota dari adonan choux, format paris-brest, dengan coklat dan jeruk. Resepnya cukup mudah, adonan choux dan krim mousseline, dan Anda dapat menggunakan jeruk keprok atau jeruk mandarin, atau bahkan jeruk darah sebagai pengganti jeruk jika Anda mau.
3. f Peralatan :Mixer Whisk Loyang berlubang Kantong semprot Bahan-bahan : Saya menggunakan biji kakao Koro : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
4. Saya menggunakan coklat Guanaja dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
5. Waktu persiapan : 50 menit hingga 1 jam + 30 menit memasakUntuk 10 hingga 12 orang : Adonan Choux : air susu segar penuh garam gula pasir mentega tepung terigu telur utuh Panaskan oven hingga 180°.
6. Didihkan air, susu, garam, gula, dan mentega.
7. Di luar api, tambahkan tepung yang telah diayak dalam satu kali.
8. Letakkan kembali di atas api dan keringkan adonan dengan api kecil menggunakan spatula selama beberapa menit hingga terbentuk lapisan tipis di dasar panci.
9. Masukkan adonan ke dalam mangkuk (atau dalam mangkuk mixer) dan aduk sedikit untuk mendinginkannya sebelum menambahkan telur yang telah sedikit dikocok sedikit demi sedikit dengan kecepatan sedang.
10. Tunggu sampai adonan homogen sebelum setiap penambahan.
11. Hentikan pengadukan ketika adonan memiliki tampilan mengkilap: jalur garis yang dibuat dengan jari di adonan harus menutup kembali.
12. Tutup adonan choux dengan kantong semprot yang dilengkapi dengan ujung kue kecil, dan cetak mahkota dengan diameter sekitar 20 hingga 22cm (saya menambahkan sedikit biji kakao pada adonan choux pada saat itu).
13. Dengan adonan yang tersisa, Anda dapat membuat mini choux yang dapat Anda gunakan untuk dekorasi.
14. Masukkan ke dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 180°C selama 30 hingga 35 menit memasak, mahkota harus mengembang dan keemasan saat keluar dari oven.

15. Biarkan hingga dingin sepenuhnya.
16. Krim Mousseline Jeruk & Cokelat : 2 telur gula maizena Kulit parut dari 2 jeruk susu penuh jus jeruk segar mentega (1) cokelat Guanaja mentega (2) Kocok telur dengan gula, kulit jeruk, lalu tambahkan maizena.
17. Kemudian tambahkan jus jeruk.
18. Panaskan susu, lalu tuangkan ke dalam campuran sebelumnya sambil diaduk dengan baik.
19. Tuangkan semuanya kembali ke dalam panci, dan kentalnya dengan api sedang sambil terus diaduk.
20. Tambahkan kemudian mentega (1) yang dipotong kecil-kecil, kemudian cokelat.
21. Ketika krim pastry telah homogen, tutup dengan rapat dan masukkan ke dalam kulkas hingga dingin.
22. Kemudian, lanjutkan dengan persiapan krim mousseline: kocok mentega (2) hingga benar-benar lembut, lalu tambahkan sedikit demi sedikit krim pastry.
23. Krim harus mengembang dan menjadi berbusa.
24. Jika krim terpisah (yaitu jika Anda melihat potongan kecil mentega di dalamnya), Anda bisa memperbaikinya dengan menghangatkan sedikit wadah mixer dengan menggunakan obor (atau jika tidak ada, mangkuk berisi air panas) sambil terus mengocok dengan kecepatan sedang.
25. Perakitan : 2 jeruk Sedikit biji kakao Beberapa kulit jeruk konfeti.
26. Gula halus & bubuk cokelat Potong jeruk menjadi lembaran.
27. Segera setelah krim mousseline siap, masukkan ke dalam kantong semprot yang dilengkapi dengan ujung cannelée.
28. Potong mahkota adonan choux menjadi dua, lalu tuangkan sedikit krim jeruk/cokelat di bagian bawah.
29. Tutupi dengan lembaran jeruk.
30. Kemudian semprot sisanya dari krim di atasnya (gunakan sisa untuk mengisi mini choux).
31. Tambahkan potongan jeruk konfeti dan biji kakao, lalu tutup dengan bagian atas adonan choux.
32. Dekor dengan mini choux, gula halus, bubuk cokelat, biji kakao, kulit jeruk... lalu nikmati!