

Corona di cavolo al cioccolato al latte, mango e frutto della passione

Ingrédients

- 40g di burro morbido
- 50g di farina
- 50g di zucchero di canna
- 65g di acqua
- 85g di latte fresco intero
- 2g di sale
- 2g di zucchero semolato
- 60g di burro
- 80g di farina
- 125g di uova intere
- 100g di crema liquida al 35% di grassi
- 45g di quadrati furbi mango & passion fruit
- 5g di miele neutro tipo acacia
- 60g di crema liquida al 35% di grassi
- 10g di miele neutro tipo acacia
- 70g di cioccolato al latte con almeno il 40% di cacao
- 225g di latte intero
- 60g di tuorli d'uovo
- 50g di zucchero
- 23g di maizena
- 50g di cioccolato al latte con almeno il 40% di cacao
- 55g di quadrati furbi mango & passion fruit
- 150g di burro morbido

Préparation

1. Ecco una nuova ricetta golosa, cioccolatosa ma non solo!
2. Per questa ricetta, ho utilizzato le barrette da forno Carrés Futés; ho creato questa torta con i quadrati mango/passion fruit, ma esiste anche la versione fragola/lamponi o la versione limone/mandarino.
3. Questi quadrati si presentano come una barretta di cioccolato, sono composti da frutta e burro di cacao e vengono usati allo stesso modo: da mordere, fusi per fare creme, ganache, mousse.
4. Per quanto riguarda la ricetta, si tratta di una corona di bigné in stile Paris-Brest, farcita con una crema mousseline al cioccolato al latte, mango e passion fruit, una ganache mango/passion fruit e una ganache al cioccolato.
5. Se volete scoprire altre ricette con i quadrati furbi, andate qui [Materiale: Teglia perforata Bocchetta rigata Bocchetta 2mm Sac à poche Frusta Ingredienti: Ho utilizzato i quadrati furbi mango & passion fruit nella crema mousseline e nella ganache mango/passion fruit; avete il 10% di sconto sul sito con il codice iletaitungateau](#) Tempo di preparazione: 1h30 + 30 minuti di cottura Per 8 persone circa: Contenuto creato in collaborazione con Les Carrés Futés Craquelin: di burro morbido di farina di zucchero di canna Mescolate i 3 ingredienti, quando l'impasto è omogeneo, stendetelo finemente (massimo 2mm) tra due fogli di carta da forno, quindi mettetelo nel congelatore.
6. Pasta choux: di acqua di latte fresco intero di sale di zucchero semolato di burro di farina di uova intere Preriscaldate il forno a 180°C.
7. Portate a ebollizione l'acqua, il latte, il sale, lo zucchero e il burro.
8. Fuori dal fuoco, aggiungete in un colpo solo la farina setacciata.

9. Rimettete sul fuoco e fate asciugare l'impasto a fuoco basso usando una spatola per alcuni minuti fino a quando non si forma una sottile pellicola sul fondo della casseruola.
10. Mettete l'impasto in una ciotola (o nella ciotola del robot da cucina) e mescolate un po' per raffreddarlo prima di incorporare le uova leggermente sbattute poco alla volta a velocità media.
11. Aspettate che l'impasto sia omogeneo prima di ogni aggiunta.
12. Smettete di mescolare quando l'impasto ha un aspetto satinato: la traccia di una linea tracciata con il dito nell'impasto deve chiudersi.
13. Quindi, mettete la pasta choux in una sac a poche munita di una bocchetta a stella e formate una corona di circa 17/18 cm di diametro.
14. Togliete il craquelin dal congelatore, ritagliate una corona delle dimensioni della vostra corona di pasta choux e posizionatela sulla pasta choux.
15. Infornate nel forno preriscaldato a 180°C per 30-35 minuti, la corona deve essere gonfia e dorata una volta fuori dal forno.
16. Lasciate raffreddare completamente.
17. Quindi, tagliate la corona di pasta choux a metà in altezza.
18. Ganache mango/passion fruit: di crema liquida al 35% di grassi di quadrati furbi mango & passion fruit di miele neutro tipo acacia Scaldare la crema con il miele, poi versatela sui quadrati furbi precedentemente parzialmente sciolti.
19. Frullate con un frullatore ad immersione per ottenere una crema liscia, poi filmate a contatto e lasciate raffreddare completamente.
20. Quindi, versate la ganache in una sac a poche munita di una bocchetta liscia di massimo 6mm.
21. Ganache cioccolato al latte: di crema liquida al 35% di grassi di miele neutro tipo acacia di cioccolato al latte con almeno il 40% di cacao Scaldare la crema con il miele, poi versatela sul cioccolato precedentemente parzialmente sciolto.
22. Frullate con un frullatore ad immersione per ottenere una ganache liscia, poi filmate a contatto e lasciate raffreddare completamente.
23. Quindi, versate la ganache in una sac a poche.
24. Crema mousseline cioccolato al latte, mango & passion fruit: Crema pasticcera: di purea di frutto della passione di latte intero di tuorli d'uovo di zucchero di maizena di cioccolato al latte con almeno il 40% di cacao di quadrati furbi mango & passion fruit Scaldare il latte.
25. Sbattete i tuorli con lo zucchero e la maizena, poi aggiungete la purea di passione.
26. Versate il latte caldo sul composto precedente, poi rimettete tutto nella casseruola.
27. Fate addensare a fuoco medio mescolando continuamente.
28. Fuori dal fuoco, aggiungete il cioccolato e i quadrati furbi e mescolate bene.
29. Filmate la crema a contatto e lasciatela raffreddare completamente.
30. La crema pasticcera di burro morbido Sbattete il burro morbido e aggiungete progressivamente la crema pasticcera fino a ottenere una crema ben aerata e liscia (in caso di grumi di burro, riscaldare leggermente la ciotola del robot con un cannello per evitare che la crema si spezzi).
31. Quindi, versate la crema in una sac a poche munita di una bocchetta zigrinata, poi procedete immediatamente al montaggio.
32. Montaggio: Pochettate della ganache al cioccolato sul fondo della corona di pasta choux.
33. Quindi, pochettate la crema mousseline a vortici.
34. Al centro di ogni vortice, pochettate della ganache mango-passion.

35. Quindi, chiudere la corona e decorare con i resti di ganache al cioccolato e mango/passion prima di gustarla!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com