

Corona di pasta choux cioccolato e arancia

Ingrédients

- 65g acqua
- 85g latte fresco intero
- 2g sale
- 2g zucchero semolato
- 60g burro
- 80g farina
- 125g uova intere
- 2 uova
- 60g zucchero
- 35g maizena
- 200g latte intero
- 160g succo d'arancia fresco
- 35g burro (1)
- 140g cioccolato Guanaja
- 200g burro (2)
- 2 arance

Préparation

1. Con un po' di ritardo, ecco la ricetta che ho realizzato per il nuovo anno!
2. Una corona di pasta choux, formato paris-brest, al cioccolato e arancia La ricetta è piuttosto facile, pasta choux e crema mousseline, e potete utilizzare clementina o mandarino, oppure arancia rossa al posto dell'arancia se lo desiderate.
3. Materiale :Robot da pasticceria Frusta Teglia forata Sac à poche Ingredienti: Ho usato il grué di cacao Koro : codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
4. Ho usato il cioccolato Guanaja di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
5. Tempo di preparazione: 50 minuti a 1 ora + 30 minuti di cotturaPer 10 a 12 persone: Pasta choux: acqua latte fresco intero sale zucchero semolato burro farina uova intere Preriscaldare il forno a 180°.
6. Portate a ebollizione l'acqua, il latte, il sale, lo zucchero e il burro.
7. Fuori dal fuoco, aggiungete in un solo colpo la farina setacciata.
8. Rimettete sul fuoco e fate asciugare l'impasto a fuoco lento con una spatola per qualche minuto fino a quando si forma una sottile pellicola sul fondo della casseruola.
9. Metti l'impasto in una ciotola (o nella ciotola del robot) e mescola un po' per raffreddarlo prima di incorporare le uova leggermente sbattute un po' alla volta a velocità media.
10. Aspetta che l'impasto sia omogeneo prima di aggiungere altro.
11. Smetti di mescolare quando l'impasto ha un aspetto satinato: il solco di una linea tracciata con il dito nell'impasto deve chiudersi.
12. Successivamente, metti la pasta choux in una sac à poche munita di bocchetta a stella, e forma una corona di circa 20 a 22 cm di diametro (ho aggiunto un po' di grué sulla pasta choux in quel momento).
13. Con il restante impasto puoi formare dei mini choux che userai per la decorazione.
14. Inforna nel forno pre-riscaldato a 180°C per 30 a 35 minuti di cottura, la corona deve essere gonfia e dorata all'uscita dal forno.
15. Lascia raffreddare completamente.

16. Crema mousseline arancia & cioccolato: 2 uova zucchero maizena Le scorze di 2 arance latte intero succo d'arancia fresco burro (1) cioccolato Guanaja burro (2) Sbatti le uova con lo zucchero, le scorze d'arancia, poi aggiungi la maizena.
17. Aggiungi poi il succo d'arancia.
18. Fai scaldare il latte, poi versalo sul composto precedente mescolando bene.
19. Versa tutto nella casseruola, e fai addensare a fuoco medio mescolando costantemente.
20. Aggiungi poi il burro (1) tagliato a pezzetti, poi il cioccolato.
21. Quando la crema pasticciera è omogenea, coprila con pellicola a contatto e metti in frigorifero fino a raffreddamento.
22. Poi, passa alla preparazione della crema mousseline: sbatti il burro (2) fino a che diventa morbido, poi aggiungi poco alla volta la crema pasticciera.
23. La crema deve gonfiarsi e diventare spumosa.
24. Se si taglia (cioè se vedi dei piccoli pezzi di burro), puoi recuperarla scaldando leggermente il contenitore del robot con un cannello (o altrimenti, un bagnomaria) continuando a mescolare a velocità media.
25. Montaggio: 2 arance Un po' di grué di cacao Alcune scorze d'arancia candite.
26. Zucchero a velo & cacao in polvere Taglia le arance a spicchi.
27. Appena la crema mousseline è pronta, mettila in una sac à poche munita di bocchetta a stella.
28. Taglia la corona di pasta choux a metà, poi versa un po' di crema arancia/cioccolato sul fondo.
29. Copri con gli spicchi d'arancia.
30. Poi versa il resto della crema sopra (usa il resto per riempire i mini choux).
31. Aggiungi i pezzi di arancia candita e il grué di cacao, poi copri con la parte superiore della pasta choux.
32. Decora con i mini choux, zucchero a velo, cacao in polvere, grué, scorze d'arancia... poi goditi!