

Mleczna czekolada, mango i marakuja z kapusty.

Ingrédients

- 40g masła miękkiego
- 50g maki
- 50g cukru trzcinowego
- 65g wody
- 85g wiecznego mleka
- 2g soli
- 2g cukru pudru
- 60g masła
- 80g maki
- 125g ciasta jaj
- 100g mietanki 35% tłuszczu
- 45g kwadratów Futés mango & passion
- 5g miodu neutralnego typu akacja
- 60g mietanki 35% tłuszczu
- 10g miodu neutralnego typu akacja
- 70g mlecznej czekolady o zawartości minimum 40% kakao
- 225g wiecznego mleka
- 60g ciasta jaj
- 50g cukru
- 23g maki ziemniaczanej
- 50g mlecznej czekolady o zawartości minimum 40% kakao
- 55g kwadratów Futés mango & passion
- 150g miękkiego masła

Préparation

1. Oto nowy przepis na smaki, czekoladowy, ale nie tylko!
2. Do tego przepisu użyjemy tabliczek do pieczenia Carrés Futés; stworzymy to ciasto z kwadratami mango/passion, ale istnieje też wersja truskawka/malina lub wersja cytryna/mandarynka.
3. Te kwadraty wyglądają jak tabliczka czekolady, składają się z owoców i masła kakaowego i używa się ich w ten sam sposób: do chrupania, topienia na kremy, ganache, musy... Jeśli chodzi o przepis, to korona z ciasta ptyśowego à la Paris-Brest, wypieczona kremem muslinowym z mlecznej czekolady, mango i passion, ganache mango/passion oraz ganache czekoladowe.
4. Wymieszaj składniki, gdy ciasto jest jednolite, rozwałkuj je cienko (maksymalnie 2mm) między dwoma arkuszami papieru do pieczenia, następnie wstaw do zamrażarki.
5. Rozgrzej piekarnik do 180°C.
6. Doprowadź do wrzenia wodę, mleko, sól, cukier i masło.
7. Po usunięciu z ognia dodaj przesiane mąkę.
8. Umieść powrotem na ogniu i susz ciasto na małym ogniu za pomocą łyżeczki przez kilka minut, a następnie dnie garnka utworzy się cienka powłoka.
9. Przenieś ciasto do miski (lub do misy robota) i mieszaj trochę, aby ostygło przed dodaniem lekko ubitych jajek, dodawanych stopniowo na równie prędko.
10. Poczekaj, aż ciasto będzie jednolite przed kładzeniem.
11. Przestań mieszać, gdy ciasto ma jedwabisty wygląd: bruzda narysowana palcem na cieście powinna się zacieć.
12. Następnie umieść ciasto ptyśowe w woreczku do spryskiwania z małym ilością gładziki na ówkoronę

rednicy oko o 17/18 cm.

13. Wyjmij krakers z zamra arki, wytnij koron 10 rozmiarze swojej koronki z ciasta ptysiowego i umie 10 10 na cie cie ptysowym.
14. Piecz w nagrzanym piekarniku w 180°C przez 30-35 minut, korona powinna by 10napuszone i z ocista po wyj ciu z piekarnika.
15. Pozostaw do ca kowitego ostygni cia.
16. Nast pnie przetnij koron 10 ciasta ptysiowego na p6 10wzd u .
17. Podgrzej mietank 10 miodem, a nast pnie wlej na cz ciowo roztopione kwadraty fut6s.
18. Zmiksuj mikserem r cznym, aby uzyska 10g adki krem, a nast pnie przykryj foli 10w kontakcie i pozostaw do ca kowitego ostygni cia.
19. Nast pnie wlej ganache do woreczka do szprycowania z g adk 10ko c6wk 10 maksymalnej rednicy 6mm.
20. Podgrzej mietank 10 miodem, a nast pnie wlej na cz ciowo roztopion 10czekolad .
21. Zmiksuj mikserem r cznym, aby uzyska 10g adk 10ganache, a nast pnie przykryj foli 10w kontakcie i pozostaw do ca kowitego ostygni cia.
22. Nast pnie wlej ganache do woreczka do szprycowania.
23. Podgrzej mleko.
24. Ubij 6 10ka jaj z cukrem i m k 10ziemniaczan , a nast pnie dodaj puree z marakui.
25. Wlej ciep e mleko na poprzedni 10mieszanek , a nast pnie ponownie wlej wszystko do garnka.
26. Zag 10na rednim ogniu, stale mieszaj c trzepaczk .
27. Zdejmij z ognia, dodaj czekolad 10i kwadraty fut6s i dobrze wymieszaj.
28. Przykryj krem foli 10w kontakcie i pozostaw do ca kowitego ostygni cia.
29. Ubij mi kkie mas o, nast pnie stopniowo dodawaj krem cukierniczy, a 10uzyskasz dobrze napowietrzony i g adki krem (w przypadku grudek mas a, lekko podgrzej mis 10robota przy pomocy palnika, aby pom6c kremowi si 10nie rozdziela).
30. Nast pnie wlej krem do woreczka do szprycowania z z bkowan 10ko c6wk , a nast pnie od razu przyst p do monta u.
31. Monta : Na 6 10ganache czekoladow 10na sp6d korony z ciasta ptysiowego.
32. Nast pnie na 6 10krem muslinowy w wiry.
33. W centrum ka dego wiru na 6 10ganache mango-passion.
34. Nast pnie zamknij koron 10i udekoruj reszt 10ganache czekoladowej i mango/passion przed delektowaniem si !