

Czekoladowo-pomara czowa korona z kapusty

Ingrédients

- 65g wody
- 85g wie ego pe nego mleka
- 2g soli
- 2g cukru krystalicznego
- 60g mas a
- 80g m ki
- 125g ca ych jaj
- 2 jajka
- 60g cukru
- 35g skrobi kukurydzianej
- 200g pe nego mleka
- 160g wie ego soku pomara czowego
- 35g mas a (1)
- 140g czekolady Guanaja
- 200g mas a (2)
- 2 pomara cze

Préparation

1. Troch łz opó nieniem, oto przepis, który zrealizowa am na Nowy Rok!
2. Korona z ciasta ptysiowego, w formacie paris-brest, z czekolad łi pomara cz ł łPrzepis jest raczej atwy, ciasto ptysiowe i krem mousseline, mo na u y łklementyny lub mandarynki, albo jeszcze czerwonej pomara czy zamiast pomara czy, je li chcesz.
3. f Materia :Robot cukierniczy Trzepaczka Perforowana blacha Worki cukiernicze Sk adniki: U y am gruzu kakaowego Koro : kod ILETAITUNGATEAU na 5% zni ki na ca ej stronie (nie powi zany).
4. U y am czekolady Guanaja z Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU na 20% zni ki na ca ej stronie (powi zany).
5. Czas przygotowania: 50 minut do odziny + 30 minut pieczeniaDla 10 do 12 osób: Pasta ptysiowa: wody wie ego pe nego mleka soli cukru krystalicznego mas a m ki ca ych jaj Nagrzej piekarnik do 180°.
6. Doprowad łwod , mleko, sól, cukier i mas o do wrzenia.
7. Po zdj ciu z ognia dodaj na raz przesian łm k .
8. Postaw ponownie na ogniu i susz past łna ma ym ogniu za pomoc ł opatki przez kilka minut, a łna dnie rondla utworzy si łcienka warstwa.
9. W ó łciasto do miski (lub do miski robota) i mieszaj troch , aby je ostudzi , przed dodaniem stopniowo lekko ubitych jaj na redniej pr dko ci.
10. Poczekaj, a łciasto stanie si łjednorodne przed ka dym dodaniem.
11. Przesta łmiesza , gdy ciasto ma satynowy wygl d: bruzda po linii narysowanej palcem w cie cie powinna si zamkn .
12. Nast pnie w ó łciasto ptysiowe do worka cukierniczego z ko cówk łw ksztu cie ma ego pieczywa i wype nij koron ło rednicy oko o 20 do 22 cm (do ciasta ptysiowego w tym momencie doda am troch łgruzu kakaowego).
13. Z pozosta ym ciastem mo esz wykona łmini ptysie, które wykorzystasz do dekoracji.
14. Piec w nagrzanym piekarniku do 180°C przez 30 do 35 minut, korona powinna by łnapuszczysta i z ocista na wyj ciu z piekarnika.
15. Pozwól jej ca kowicie ostygn .

16. Krem mousseline pomara czowo-czekoladowy: 2 jajka cukru skrobi kukurydzianej Skórki z 2 pomara czy pe nego mleka wie ego soku pomara czowego mas a (1) czekolady Guanaja mas a (2) Ubij jajka z cukrem, skórkami pomara czy, nast pnie dodaj skrobi łkukurydzian .
17. Nast pnie dodaj sok pomara czowy.
18. Podgrzej mleko, a nast pnie wlej je do wcze niej przygotowanej mieszanki, dobrze mieszaj c.
19. Wszystko wlej z powrotem do rondla i podgrzewaj, a łzg stnieje, na rednim ogniu, ci gle ubijaj c.
20. Nast pnie dodaj mas o (1) pokrojone na ma e kawa ki, potem czekolad .
21. Kiedy krem budyniowy jest jednorodny, przykryj go foli łi wstaw do lodówki, a łostygnie.
22. Nast pnie przejd łdo przygotowania kremu mousseline: ubijaj mas o (2), a łb dzie mi kkie, nast pnie stopniowo dodawaj krem budyniowy.
23. Krem powinien napuszy łsi łi sta łsi łpiankowy.
24. Je li si łrozwarłwi łtn.
25. je li zobaczysz ma e kawa ki mas a w rodku), mo esz go naprawi łlekko podgrzewaj c misk łrobota palnikiem (lub w braku, w k peli wodnej) podczas dalszego ubijania na redniej pr dko ci.
26. Monta : 2 pomara cze Troch łgruzu kakaowego Kilka kandyzowanych skór pomara czowych.
27. Cukier puder & kakao w proszku Pokrój pomara cze na filety.
28. Kiedy krem mousseline jest gotowy, umie łgo w worku cukiernicznym z karbowan łko cówk .
29. Przekrój koron łz ciasta ptysiowego na pó , a nast pnie wlej troch łkremu pomara czowego/czekoladowego na dno.
30. Przykryj filetami z pomara czy.
31. Nast pnie na ó łreszt łkremu na wierzch (u yj reszty do wype nienia mini ptysiów).
32. Dodaj kawa ki kandyzowanej skórki pomara czowej i gruzu kakaowego, a nast pnie przykryj wierzchni łcz ci łciasta ptysiowego.
33. Ozdób mini ptysiami, cukrem pudrem, kakao w proszku, gruzem, kandyzowanymi skórkami pomara czy... a potem rozkoszuj si !