

Coroa de repolho com chocolate ao leite, manga & maracujá.

Ingrédients

- 40g de manteiga amolecida
- 50g de farinha
- 50g de açúcar mascavo
- 65g de água
- 85g de leite fresco integral
- 2g de sal
- 2g de açúcar
- 60g de manteiga
- 80g de farinha
- 125g de ovos inteiros
- 100g de creme de leite a 35% de gordura
- 45g de carrés futés manga &
- maracujá
- 5g de mel neutro tipo acácia
- 60g de creme de leite a 35% de gordura
- 10g de mel neutro tipo acácia
- 70g de chocolate ao leite com pelo menos 40% de cacau
- 225g de leite integral
- 60g de gemas
- 50g de açúcar
- 23g de amido de milho
- 50g de chocolate ao leite com pelo menos 40% de cacau
- 55g de carrés futés manga &
- maracujá
- 150g de manteiga amolecida

Préparation

1. Esta é uma nova receita deliciosa, chocolatosa, mas não só!
2. Para esta receita, usei as tabletes para confeitaria Carrés Futés; criei esse bolo com os quadrados de manga/maracujá, mas também existe a versão morango/framboesa ou a versão limão/tangerina.
3. Esses quadrados parecem uma barra de chocolate, são compostos de frutas e manteiga de cacau e são usados da mesma maneira: para morder, derretidos para fazer cremes, ganaches, mousses.
4. Quanto à receita, trata-se de uma coroa de massa choux estilo paris-brest, recheada com um creme mousseline de chocolate ao leite, manga e maracujá, uma ganache de manga/maracujá e uma ganache de chocolate.
5. Misture os 3 ingredientes, quando a massa estiver homogênea, espalhe-a finamente (máximo 2mm) entre duas folhas de papel manteiga, depois coloque-a no congelador.
6. Preaqueça o forno a 180°C.
7. Leve a ferver a água, o leite, o sal, o açúcar e a manteiga.
8. Fora do fogo, adicione de uma só vez a farinha peneirada.
9. Coloque novamente no fogo e seque a massa em fogo baixo com a ajuda de uma espátula por alguns minutos até que se forme uma fina película no fundo da panela.
10. Coloque a massa em uma tigela (ou na tigela da batedeira) e misture um pouco para esfriar antes de incorporar os ovos levemente batidos aos poucos em velocidade média.
11. Espere a massa ficar homogênea antes de cada adição.

12. Pare de misturar quando a massa tiver um aspecto acetinado: o sulco de uma linha traçada com o dedo na massa deve se fechar.
13. Em seguida, coloque a massa choux em um saco de confeitar com um bico pequeno, e molde uma coroa de aproximadamente 17/18cm de diâmetro.
14. Retire o craquelin do congelador, corte uma coroa do tamanho da coroa de massa choux e coloque sobre a massa choux.
15. Asse no forno preaquecido a 180°C por 30 a 35 minutos, a coroa deve estar inchada e dourada ao sair do forno.
16. Deixe esfriar totalmente.
17. Em seguida, corte a coroa de massa choux ao meio na altura.
18. Aqueça o creme com o mel, depois despeje sobre os carrés futés previamente parcialmente derretidos.
19. Misture com um mixer de mão para obter um creme bem liso, depois cubra com filme plástico e deixe esfriar completamente.
20. Em seguida, coloque a ganache em um saco de confeitar com um bico liso de no máximo 6mm.
21. Aqueça o creme com o mel, depois despeje sobre o chocolate previamente parcialmente derretido.
22. Misture com um mixer de mão para obter uma ganache bem lisa, depois cubra com filme plástico e deixe esfriar totalmente.
23. Em seguida, coloque a ganache em um saco de confeitar.
24. Aqueça o leite.
25. Bata as gemas com o açúcar e o amido de milho, depois adicione o purê de maracujá.
26. Despeje o leite quente sobre a mistura anterior, depois despeje tudo de volta na panela.
27. Cozinhe em fogo médio mexendo constantemente até engrossar.
28. Fora do fogo, adicione o chocolate e os carrés futés e misture bem.
29. Cubra o creme com filme plástico e deixe esfriar totalmente.
30. Bata a manteiga amolecida e adicione progressivamente o creme de confeiteiro até obter um creme bem areado e liso.
31. (em caso de grumos de manteiga, aqueça ligeiramente a tigela da batedeira com a ajuda de um maçarico para ajudar o creme a não desandar).
32. Em seguida, coloque o creme em um saco de confeitar com um bico canelado, e passe imediatamente para a montagem.
33. Montagem: Coloque a ganache de chocolate no fundo da coroa de massa choux.
34. Em seguida, coloque o creme mousseline em turbilhões.
35. No centro de cada turbilhão, coloque a ganache de manga-meladinha.
36. Em seguida, feche a coroa e decore com o restante da ganache de chocolate e manga/maracujá antes de se deliciar!