

Coroa de repolho chocolate & laranja

Ingrédients

- 65g de água
- 85g de leite fresco integral
- 2g de sal
- 2g de açúcar refinado
- 60g de manteiga
- 80g de farinha
- 125g de ovos inteiros
- 2 ovos
- 60g de açúcar
- 35g de maisena
- 200g de leite integral
- 160g de suco de laranja fresco
- 35g de manteiga (1)
- 140g de chocolate Guanaja
- 200g de manteiga (2)
- 2 laranjas

Préparation

1. Com um pouco de atraso, aqui está a receita que fiz para o ano novo!
2. Uma coroa de massa choux, formato paris-brest, com chocolate e laranja A receita é bem fácil, massa choux e creme mousseline, e você pode usar tangerina, mexerica ou até laranja sanguínea no lugar da laranja, se preferir.
3. Material: Batedeira Batedor Assadeira perfurada Sacos de confeitar Ingredientes: Usei nibs de cacau da Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não é afiliado).
4. Usei o chocolate Guanaja da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
5. Pré-aqueça o forno a 180°.
6. Leve à fervura a água, o leite, o sal, o açúcar e a manteiga.
7. Fora do fogo, acrescente de uma só vez a farinha peneirada.
8. Coloque de volta ao fogo e deixe a massa secar em fogo baixo, usando uma espátula por alguns minutos, até que uma fina película se forme no fundo da panela.
9. Coloque a massa em uma tigela (ou na tigela da batedeira) e misture um pouco para resfriar antes de incorporar os ovos levemente batidos, aos poucos, a velocidade média.
10. Aguarde a massa ficar homogênea antes de cada adição.
11. Pare de misturar quando a massa tiver um aspecto acetinado: o sulco de uma linha traçada com o dedo na massa deve se fechar.
12. Em seguida, coloque a massa choux em um saco de confeitar com bico de petit four e faça uma coroa de aproximadamente 20 a 22 cm de diâmetro (acrescentei um pouco de nibs de cacau na massa choux neste momento).
13. Com o restante da massa, você pode fazer mini choux que serão utilizados para a decoração.
14. Asse no forno pré-aquecido a 180°C por 30 a 35 minutos, a coroa deve estar inflada e dourada ao sair do forno.
15. Deixe esfriar completamente.

16. Bata os ovos com o açúcar, as raspas de laranja, depois adicione a maisena.
17. Em seguida, adicione o suco de laranja.
18. Aqueça o leite, depois despeje sobre a mistura anterior, mexendo bem.
19. Despeje tudo de volta na panela e deixe engrossar em fogo médio, mexendo constantemente.
20. Adicione, em seguida, a manteiga (1) cortada em pequenos pedaços, depois o chocolate.
21. Quando o creme de confeiteiro estiver homogêneo, cubra com película em contato e coloque na geladeira até esfriar.
22. Em seguida, passe à preparação do creme mousseline: bata a manteiga (2) até que fique em ponto de pomada, depois adicione aos poucos o creme de confeiteiro.
23. O creme deve crescer e se tornar espumoso.
24. Se ele "desandar" (ou seja, se você vir pequenos pedaços de manteiga), você pode corrigir aquecendo levemente a tigela da batedeira com um maçarico (ou, na falta, em banho-maria) enquanto continua a bater em velocidade média.
25. Montagem: aranhas Um pouco de nibs de cacau Algumas cascas de laranja cristalizadas.
26. Açúcar de confeiteiro & cacau em pó Corte as laranjas em gomos.
27. Assim que o creme mousseline estiver pronto, coloque-o em um saco de confeitar com bico em estrela.
28. Corte a coroa de massa choux ao meio, depois coloque um pouco de creme de laranja e chocolate no fundo.
29. Cubra com os gomos de laranja.
30. Depois coloque o restante do creme por cima (use o restante para rechear os mini choux).
31. Acrescente pedaços de laranja cristalizada e nibs de cacau, depois cubra com a parte de cima da massa choux.
32. Decore com os mini choux, um pouco de açúcar de confeiteiro, cacau em pó, nibs, cascas de laranja.
33. e delicie-se!