

Mjölkchokladkåkrans med mango & passionsfrukt

Ingrédients

- 40g mjukt smör
- 50g mjöl
- 50g brunsocker
- 65g vatten
- 85g färsk helmjölk
- 2g salt
- 2g socker
- 60g smör
- 80g mjöl
- 125g hela ägg
- 100g grädde 35% fetthalt
- 45g Carrés Futés mango & passion
- 5g neutral honung typ acacia
- 60g grädde 35% fetthalt
- 10g neutral honung typ acacia
- 70g mjölkchoklad minst 40% kakao
- 225g helmjölk
- 60g äggulor
- 50g socker
- 23g majsstärkelse
- 50g mjölkchoklad minst 40% kakao
- 55g Carrés Futés mango & passion
- 150g mjukt smör

Préparation

1. Här är ett nytt härligt recept med choklad, men inte bara det!
2. För det här receptet använde jag Carrés Futés baktabletter; jag skapade den här kakan med mango/passion-rutorna, men det finns också en jordgubb/hallonversion eller en citron/mandarinversion.
3. Dessa rutor ser ut som en chokladkaka, de är gjorda av frukt och kakaosmör och används på samma sätt: för att äta, smälta för att göra krämer, ganacher, mousser ... När det gäller receptet är det en krans av petit-choux i Paris-brest-stil, fylld med en mjölkchoklad-mangosmörkräm och passionsfrukt, en mango/passion-ganache och en chokladganache.
4. Om du vill upptäcka andra recept med Carrés Futés, gå här [Utrustning: Perforerad plåt Kräckboett 2mm bred nål Sprutpåsar Visp Ingredienser: Jag använde Carrés Futés mango & passion i den mousserande krämen och mango/passion ganachen; du har 10% rabatt på webbplatsen med koden iletaitungateau](#)
Förberedelsetid: 1 timme + 30 minuters tillagningFör cirka 8 personer: Innehåll skapat i samarbete med Les Carrés Futés Craquelin: mjukt smör mjöl brunsocker Blanda de 3 ingredienserna, när degen är jämn, rulla ut den tunt (högst 2mm) mellan två bakplåtspapper, sedan lägg den i frysen.
5. Choux-deg: vatten färsk helmjölk salt socker smör mjöl hela ägg Värm ugnen till 180°C.
6. Koka upp vatten, mjölk, salt, socker och smör.
7. Ta bort från värmen, tillsätt det siktade mjölet på en gång.
8. Sätt tillbaka på värmen och torka degen på låg värme med en spatel i några minuter tills en tunn hinna bildas i botten av kastrullen.
9. Lägg degen i en skål (eller i robottens skål) och blanda lite för att kyla den innan du gradvis tillsätter de lätt

slagna äggen på medelhastighet.

10. Vänta tills degen är jämn innan du gör varje tillägg.

11. Sluta blanda när degen har en satin yta: fåran av en linje ritad med ett finger i degen ska sluta sig.

12. Lägg sedan degen i en spritspåse med en liten krispig glugg och spruta en krans med en diameter på cirka 17/18 cm.

13. Ta ut de frysta kakorna från frysen, skär ut en krans av samma storlek som din chouxdegskrans och lägg den på chouxdegen.

14. Baka i den förvärmade ugnen vid 180°C i 30 till 35 minuter, kransen måste vara uppblåst och gyllene när den kommer ut ur ugnen.

15. Låt den kallna helt.

16. Skär sedan kransen av chouxdegen i två i höjden.

17. Mango/passion ganache: grädde 35% fetthalt Carrés Futés mango & passion neutral honung typ acacia Värm upp grädden med honungen och håll sedan över de delvis smälta Carrés Futés.

18. Blanda med en stavmixer för en slät kräm, plasta sedan över och låt den kylna helt.

19. Håll sedan ganachen i en spritspåse med en slät munstycke på högst 6mm.

20. Mjölkchoklad ganache: grädde 35% fetthalt neutral honung typ acacia mjölkchoklad minst 40% kakao Värm upp grädden med honungen och håll sedan över den delvis smälta chokladen.

21. Blanda med en stavmixer för en jämn ganache, plasta sedan över och låt den kylna helt.

22. Håll sedan ganachen i en spritspåse.

23. Futés mango & passion Värm mjölken.

24. Vispa äggulorna med socker och majsstärkelse och tillsätt sedan passionpuréen.

25. Håll den varma mjölken över den tidigare blandningen och håll sedan allt tillbaka i kastrullen.

26. Tjockna på medelvärme och vispa konstant.

27. Ta bort från värmen och tillsätt chokladen och Carrés Futés, blanda väl.

28. Plasta över krämen och låt den kylna helt.

29. Konditorikrämen mjukt smör Vispa det mjuka smöret och tillsätt gradvis konditorikrämen tills du får en slät och luftig kräm (vid smörklumpar, värm lätt skålen med en fackla för att hjälpa till att emulgera krämen).

30. Håll sedan krämen i en spritspåse med en skrägad glugg, och fortsätt omedelbart med monteringen.

31. Montering: Spruta mjölkchokladganachen i botten av chouxkransen.

32. Spruta sedan mousseline krämen i virvlar.

33. I mitten av varje virvel sprutar du mango-passion ganachen.

34. Stäng sedan kransen och dekorera med resterna av choklad och mango/passion ganache innan du njuter av!