

Sütlü ikolatalı lahana tacı, mango & tutku meyvesi

Ingrédients

- 40g yumu ak tereya ı
- 50g un
- 50g esmer eker
- 3 malzemeyi karı tırın, hamur homojen hale geldi inde, iki ya lı ka ıt yapra ı arasında ince bir ekilde (maksimum 2mm) açın, ardından dondurucuya yerle tirin.
- 65g su
- 85g taze tam ya lı süť
- 2g tuz
- 2g toz eker
- 60g tereya ı
- 80g un
- 125g tüm yumurta
- 100g %35 ya lı sıvı krema
- 45g Carrés futés mango & passion
- 5g nötr bal, akasya türü
- 60g %35 ya lı sıvı krema
- 10g nötr bal, akasya türü
- 70g en az %40 kakao içeren sütlü çikolata
- 225g tam ya lı süť
- 60g yumurta sarısı
- 50g eker
- 23g mısır ni astası
- 50g en az %40 kakao içeren sütlü çikolata
- 55g Carrés futés mango & passion
- 150g yumu ak tereya ı

Préparation

1. te yeni bir lezzetli tarif, çikolatalı ama daha fazlası!
2. Bu tarif için pasta yapım tableti Carrés Futés kullandım; bu keki mango/passion kareleriyle yaptım ama ayrıca ilek/frambuaz veya limon/mandalina versiyonu da mevcut.
3. Bu kareler çikolata tableti ekinde sunuluyor, meyve ve kakao ya ı bile enlerinden olu uyor ve aynı ekilde kullanılıyor: kırılarak, eritilerek kremlar, ganaılar, muslar yapmak için.
4. Tarife gelince, bu tarif bir paris-brest tarzında çikolatalı ta, sütlü çikolata, mango ve passion meyveli mus kreması, mango/passion ganaı ve çikolata ganaı ile doldurulmu .
5. Carrés Futés ile ba ka tarifler ke fetmek isterseniz, buraya göz atabilirsiniz Ekipman: Delikli tepsi Tırtıklı uç 2mm uç Sıkma torbası ırpıcı Malzemeler: Mus kremada ve mango/passion ganaında mangue & passion Carrés futés kullandım; site üzerinde iletaitungateau kodu ile %10 indirim mevcuttur Hazırlık Süresi: 1s30 + 30 dakika pi irmeYakla ık 8 ki i için: Les Carrés Futés ile i birli i içinde olu turulmu içerik Craquelin: yumu ak tereya ı un esmer eker 3 malzemeyi karı tırın, hamur homojen hale geldi inde, iki ya lı ka ıt yapra ı arasında ince bir ekilde (maksimum 2mm) açın, ardından dondurucuya yerle tirin.
6. Choux Hamuru: su taze tam ya lı süť tuz toz eker tereya ı un tüm yumurta Fırını 180°C'ye önceden ısıtın.
7. Su, süť, tuz, eker ve tereya ını kaynatın.
8. Ate ten aldıktan sonra elenmi unu tek seferde ekleyin.

9. Orta ate te tekrar oca a koyun ve bir spatula yardımıyla birkaç dakika boyunca karı tırarak hamuru kurutun, tencerenin dibinde ince bir tabaka olu ana kadar.
10. Hamuru bir karı tırma kabına (veya robotun kasesine) alın ve hafifçe so utmak için karı tırın, ardından orta hızda azar azar hafifçe çırpılmı yumurtaları ekleyin.
11. Her eklemenden önce hamurun homojen olmasını sa layın.
12. Hamurun saten bir görünüm alması için karı tırmayı durdurun: Parma ınızla hamura çizilen bir çizginin izi dolmalıdır.
13. Daha sonra, küçük bir fırın ucu olan bir sıkma torbasına hamuru koyun, ve yakla ık 17/18 cm çapında bir halka ekline sıkın.
14. Craquelin'i dondurucudan çıkarın, hamurunuzun boyutunda bir halka kesin ve choux hamurunun üzerine yerle tirin.
15. Önceden ısıtılmı fırında 180°C'de 30 ila 35 dakika pi irin, taç kabarmı ve altın sarısı renginde olmalıdır.
16. Tamamen so umaya bırakın.
17. Bundan sonra, choux hamurunu uzunlamasına ikiye kesin.
18. Mango/Passion Ganajı: %35 ya lı sıvı krema Carrés futés mango & passion nötr bal, akasya türü Kremayı bal ile ısıtın, ardından önceden kısmen erimi Carrés futés'in üzerine dökün.
19. Elde etmek için bir dalgıç blender ile karı tırın, pürüzsüz bir krema olsun, ardından temasla örtün ve tamamen so umaya bırakın.
20. Ardından ganajı 6mm'den büyük olmayan bir düz uç ile bir sıkma torbasına dökün.
21. Sütü Çikolata Ganajı: %35 ya lı sıvı krema nötr bal, akasya türü en az %40 kakao içeren sütü çikolata Kremayı bal ile ısıtın, ardından önceden kısmen erimi çikolatanın üzerine dökün.
22. Pürüzsüz bir ganaj elde etmek için bir dalgıç blender ile karı tırın, ardından temasla örtün ve tamamen so umaya bırakın.
23. Ardından ganajı bir sıkma torbasına dökün.
24. Carrés futés mango & passion Sütü ısıtın.
25. Yumurta sarılarını eker ve mısır ni astası ile çırpın, daha sonra passion püresini ekleyin.
26. Sıcak sütü önceki karı ımın üzerine dökün, ardından hepsini tekrar tencerede kaynatın.
27. Orta ate te sürekli çırparak koyula ana kadar pi irin.
28. Ate ten aldıktan sonra çikolatayı ve Carrés futés'leri ekleyin ve iyice karı tırın.
29. Krema ile temas halinde filmle örtün ve tamamen so umaya bırakın.
30. Krem patiseri yumu ak tereya ı Yumu ak tereya ını çırpın ve krem patiseriyi kademeli olarak ekleyerek iyice havalandırılmı ve pürüzsüz bir krema elde edin (e er tereya ında topaklar varsa, robotun kasesini hafifçe ısıyla ısıtarak kremanın kesilmemesine yardımcı olun).
31. Ardından kremayı bir tırtıklı uç ile bir sıkma torbasına dökün ve hemen montaja geçin.
32. Montaj: Choux hamurunun yuvasının içine çikolata ganajı sıkın.
33. Daha sonra, mus kremayı spiraller halinde sıkın.
34. Her spiral ortasında mango-passion ganajı sıkın.
35. Ardından tacı kapatın ve fesle en çikolata ganajı kalıntılarıyla süsleyin ve tadını çıkarın!