

Çikolata & portakal lahanası tacı

Ingrédients

- 10 ila 12 ki i için:
- 65g su
- 85g tam ya lı süt
- 2g tuz
- 2g toz eker
- 60g tereya ı
- 80g un
- 125g tam yumurta
- 2 yumurta
- 60g eker
- 35g mısır ni astası
- 2 portakal kabu u rendesi
- 200g tam süt
- 160g taze portakal suyu
- 35g tereya ı (1)
- 140g Guanaja çikolatası
- 200g tereya ı (2)
- 2 portakal

Préparation

1. Biraz gecikmeli olarak, yeni yıl için yaptı ım tarifi payla mak istedim!
2. Çikolata ve portakal ile paris-brest formatında bir pate a choux halkası Tarif oldukça kolay, pate a choux ve mousseline kremasından olu uyor ve isterseniz portakal yerine mandalina veya kan portakalı kullanabilirsiniz.
3. f Malzemeler:Pastacı Robotu Çırpıcı Delikli Tepsi Krem anti Torbaları Malzemeler: Kakao taneleri kullandım Koro: site genelinde %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı de il).
4. Guanaja çikolatası kullandım Valrhona: site genelinde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı kod).
5. Hazırlık süresi: 50 dakika ile 1 saat + 30 dakika pi irme süresi10 ila 12 ki i için: Pate a Choux: su tam ya lı süt tuz toz eker tereya ı un tam yumurta Fırını 180°'ye önceden ısıtın.
6. Suyu, sütü, tuzu, ekeri ve tereya ını kaynatın.
7. Tencereyi ocaktan alın, elenmi unu tek seferde ekleyin.
8. Tencereyi tekrar oca a koyun ve dü ük ısıda bir spatula yardımıyla birkaç dakika kurutun, tencerenin tabanında ince bir tabaka olu ana kadar.
9. Hamuru bir karı tırma kabına (veya robotun kabına) alın ve hafifçe so utup, yumurtaları tek tek orta hızda, iyice karı ına kadar ekleyin.
10. Hamur parlak göründü ünde ve parmakla çizilen bir hattın kapanması gerekti inde karı tırmayı durdurun.
11. Ardından, pate choux'u küçük bir borulu anti torbasına koyun ve yakla ık 20 ila 22cm çapında bir halka olu turun (bu a amada pate choux'un üzerine biraz kakao taneleri ekledim).
12. Kalan hamurla dekor için mini choux'lar yapabilirsiniz.
13. Önceden ısıtılmı fırında 180°C'de 30 ila 35 dakika pi irin, halka kabarmı ve altın renginde olmalıdır.
14. Tamamen so umaya bırakın.
15. Portakal ve Çikolatalı Mousseline Kreması: 2 yumurta eker mısır ni astası 2 portakal kabu u rendesi tam süt taze portakal suyu tereya ı (1) Guanaja çikolatası tereya ı (2) Yumurta, eker ve portakal kabuklarını çırpın, ardından mısır ni astasını ekleyin.

16. Ardından portakal suyunu ekleyin.
17. Sütü ısıtın, ardından önceki karı ıma dökün ve iyice karı tırın.
18. Hepsini tekrar tencereye koyun ve sürekli çırparak orta ate te kalınla tırın.
19. Daha sonra küçük parçalara kesilmi tereya ı (1) ve ardından çikolatayı ekleyin.
20. Kremaya homojen hale geldi inde, temas halinde streç filmle kaplayın ve so uyana kadar buzdolabında bekletin.
21. Mousseline krema hazırlı ına geçin: tereya ını (2) krem kıvamına gelene kadar çırpın, ardından azar azar pastacı kremasını ekleyin.
22. Krem kalınla ıp kabarmalıdır.
23. Karı ım kesilirse (yani içinde küçük tereya ı parçaları görürseniz), robotun kabını hafifçe ısıtarak ince bir ekle getirerek tekrar toparlayabilirsiniz (veya yoksa bir benmari sistemi kullanabilirsiniz).
24. Montaj: 2 portakal Biraz kakao taneleri Birkaç ekerlenmi portakal kabu u.
25. Toz eker ve kakao tozu Portakalları fileto olarak dilimleyin.
26. Mousseline krema hazır oldu unda, burgu uçlu bir sıkma torbasına koyun.
27. Pate a choux halkasını ikiye kesin, ardından altına biraz çikolatalı/portakallı krema dökün.
28. Portakal segmentleri ile kaplayın.
29. Daha sonra krema karı ımının geri kalanını üzerine dökün (küçük choux'ları doldurmak için kalan kısmı kullanın).
30. Üzerine ekerlenmi portakal ve kakao taneleri ekleyin, ardından pate a choux üstünü kaplayın.
31. Mini choux'lar, pudra ekeri, kakao tozu, kakao taneleri, portakal kabukları ile süsleyin.
32. ve tadını çıkarın!