

Pistáciovšýa okoládovšýflan

Ingrédients

- 60g zm klého másla
- 90g mou kového cukru
- 30g mandlové mouky
- 1 vejce
- 160g hladké mouky T55
- 50g kuku i ného žkrobu
- 1 vejce
- 1 Šloutek
- 120g hn dého cukru
- 45g kuku i ného žkrobu
- 300g plnotu ného mléka
- 300g smetany s 35% tuku
- 145g pistáciové pasty
- 20g másla
- 150g okolády Nyangbo nebo Caraïbes
- 30g medu
- 180g smetany s 35% tuku

Préparation

1. Novšýflan pro dobré zakon ení tohoto tšdne, ale tentokrát vylepženš, protoŠe je ochucenšýpistáciemi a pokrytšýrozpuž nou ganache z ho ké okolády.
2. Dv ý ci ohledn ý tohoto receptu: dejte si pozor, abyste poušili 100% pistáciovou pastu, abyste získali skute nou chu ýsuženého ovoce, a doporu uji, abyste ganache nep ipravovali p íližýdop edu; uchovávaná v lednici ztvrdne a ztratí svou krémovou texturu.
3. Pokud je to nutné, m Šete flan p ipravit p edem, ale pokud je to moŠné, p ipravte ganache jen n kolik hodin p ed ochutnávkou, aby mohla krystalizovat p i pokojové teplot ý
Ingredients : Poušil jsem okoládu Nyangbo (nahraditelnou Caraïbes) od Valrhona: kód ILETAITUNGATEAU pro 20% slevu na celšýweb (partnerskš).
4. Poušil jsem mandlovou mouku, nasekané pistácie, kakaové nibs a pistáciovou pastu Koro: kód ILETAITUNGATEAU pro 5% slevu na celšýweb (nepartnerskš).
5. Materiál : leha ýVále ek na t sto Plech perforovanšýKruh 18cm as p ípravy : 50 minut + 25 minut pe ení + odpo inekPro flan o pr m ru 18cm a všžce 6cm : Sladké t sto : zm klého másla mou kového cukru mandlové mouky 1 vejce hladké mouky T55 kuku i ného žkrobu Smíchejte zm klé máslo s mou kovšm cukrem a poté s mandlovou moukou.
6. P idejte vejce, emulgujte a poté vmíchejte mouku a kuku i nšýžkrob, aniŠýbyste t sto p íližýpracovávali.
7. Vytvo te kouli, zabalte ji do fólie a dejte ji do lednice alespo ýna 3 hodiny.
8. Poté vyválejte t sto na maximáln ý2mm silné a vyloŠte sv j p edem vymazanšýkruh na plech.
9. Dejte kruh do lednice (nebo do mrazáku) minimáln ýna 1 hodinu.
10. Flan s pistáciemi : 1 vejce 1 Šloutek hn dého cukru kuku i ného žkrobu plnotu ného mléka smetany s 35% tuku pistáciové pasty másla Zah ejte mléko se smetanou.
11. lehejte vejce, Šloutek a cukr, poté p idejte kuku i nšýžkrob a znovu žlehejte.
12. Nalijte polovinu teplé tekutiny na vejce, dob e promíchejte a poté vže vra te do hrnce.
13. Na st edním ohni zah ívejte za stálého míchání, dokud nezhoustne.
14. KdyŠýsmetana zhoustne, mimo ohe ýp idejte máslo nakrájené na malé kousky a pistáciovou pastu.

15. Nalijte smetanu do korpusu kolá e a poté pe te v p edeh áté troub ýna 200°C po dobu 20 až 25 minut.
16. Nechte zcela vychladnout.
- 17.okoládová ganache :okolády Nyangbo nebo Caraibes medu smetany s 35% tuku Zah ejte smetanu s medem.
18. Nalijte smetanu naokoládu po ástech, dob e promíchejte po kašdém p idání, abyste získali hladkou a lesklou ganache (pokud je to nutné, m Šete pouŠít ty ovšýmixér pro dokonalou emulzi).
19. Nalijte ganache na vychladlýflan a nechte krystalizovat p i pokojové teplot .
20. Dokon ení : Nasekané pistácie Mo ská s l Kakaové nibs Jakmile ganache dostate n ýzkrystalizuje, posypte ji r znšmi ingrediencemi a vychutnejte si to!