

Mramorový flankie s čokoládou a vanilkou

Ingrédients

- 48g muscovado cukru nebo třtinového cukru
- 48g krystalového cukru
- 150g hnědého cukru
- 74g celého vejce
- 3 žloutky
- 164g mouky T55
- 40g kukuřičného škrobu
- 2,5g prášku do pečiva
- 400g plnotučného mléka
- 400g plnotučné smetany
- 1 vanilkový lusk
- 120g tmavé čokolády s 66% kakaa
- 120g tmavých čokoládových kousků
- 84g másla
- 48g muscovado cukru nebo třtinového cukru
- 48g krystalového cukru
- 24g celého vejce
- 144g mouky T55
- 2,5g prášku do pečiva
- 120g tmavých čokoládových kousků
- 400g plnotučného mléka
- 400g plnotučné smetany
- 1 vanilkový lusk
- 1 vejce
- 3 žloutky
- 150g hnědého cukru
- 40g kukuřičného škrobu
- 20g mouky T55
- 30g másla
- 120g tmavé čokolády s 66% kakaa

Préparation

1. Už jsem udělal „klasický“ flankie s vanilkou, podzimní verzi s chutí perníku, a teď se vracím s velmi lahodnou verzí, mramorovanou s tmavou čokoládou a vanilkou.
2. Základ je stále stejný, křupavé a dobře čokoládové sušenky, a pro krém, jak je to často, jsem použil recept od Juliana Delhoma a mírně snížil cukr, abych vyvážil přidání čokolády.
3. Výsledek je velmi krémový a dobře čokoládový flan!
4. Ingrédients : Použil jsem čokoládu Caraïbes, čokoládové kousky a vanilkové lusky Norohy od Valrhona: kód ILETAITUNGATEAU pro 20% slevu na celý web (partnerský odkaz).
5. Matériel : Použil jsem svůj Cooking Chef od Kenwood: kód FLAVIE = 3 příslušenství dle výběru zdarma

při koupi cooking chefa / dárky v hodnotě až 500 € / možnost platby ve 4 splátkách bez poplatků přes Paypal / obchodní spolupráce.

6. Kruh 18cm Čas přípravy : 35 minut + 25 minut pečení + minimálně 3 hodiny odpočinku Pro flan o průměru 18 cm a výšce 6 cm : Nákupní seznam : máslo muscovado cukru nebo třtinového cukru krystalového cukru hnědého cukru celého vejce 3 žloutky mouky T55 kukuřičného škrobu 2, prášku do pečiva plnotučného mléka plnotučné smetany 1 vanilkový lusk tmavé čokolády s 66% kaka a tmavých čokoládových kousků Základ sušenky : máslo muscovado cukru nebo třtinového cukru krystalového cukru celého vejce mouky T55 2, prášku do pečiva tmavých čokoládových kousků Smíchejte změkklé máslo s cukry.

7. Poté přidejte vejce.

8. Poté přidejte mouku a prášek do pečiva, a pak čokoládové kousky.

9. Jakmile je těsto homogenní, přestaňte míchat a vyložte svůj předem máslem vymazaný kruh.

10. Umístěte základ sušenky do chladničky na minimálně 1 hodinu.

11. Marbré flanová směs : plnotučného mléka plnotučné smetany 1 vanilkový lusk 1 vejce 3 žloutky hnědého cukru kukuřičného škrobu mouky T55 máslo tmavé čokolády s 66% kaka Zahřejte mléko a smetanu s semínky z vanilkového lusu.

12. Šlehejte vejce, žloutky a cukr, poté přidejte kukuřičný škrob a mouku a znovu promíchejte.

13. Nalijte polovinu teplé tekutiny na vejce, poté vše vraťte do hrnce a zahřejte na středním ohni, neustále míchejte, dokud nezhoustne.

14. Mimo oheň přidejte máslo a znovu promíchejte.

15. Poté odeberte krém a přidejte čokoládu.

16. Míchejte, dokud se čokoláda zcela nerozpustí a krém není homogenní.

17. Pečení : Nalijte obě smetany střídavě na základ sušenky.

18. Pečte v předehřáté troubě na 180 °C po dobu 25 minut, poté nechte vychladnout 1 hodinu při pokojové teplotě a minimálně 2 hodiny v chladničce, než si pochutnáte!