

Pistacie- og chokoladeflan

Ingrédients

- 60g blødt smør
- 90g flormelis
- 30g mandelmel
- 1 æg
- 160g hvedemel T55
- 50g majsstivelse
- 1 æg
- 1 æggeblomme
- 120g rørsukker
- 45g majsstivelse
- 300g sødmælk
- 300g fløde med 35% fedt
- 145g pistaciepuré
- 20g smør
- 150g Nyangbo eller Caraïbes chokolade
- 30g honning
- 180g fløde med 35% fedt

Préparation

1. En ny flan for at afslutte denne uge godt, men en forbedret flan denne gang, da den er smagt til med pistacie og dækket af en smeltende ganache af mørk chokolade.
2. To ting vedrørende denne opskrift: vær opmærksom på at bruge en 100% pistaciepuré for at opnå en ægte smag af nød, og jeg anbefaler, at du ikke laver ganachen for tidligt; opbevaret i køleskabet vil den hærde og miste sin cremede tekstur.
3. Hvis nødvendigt, kan du forberede flanen på forhånd, men hvis muligt, forbered kun ganachen et par timer før servering for at lade den krystallisere ved stuetemperatur. Ingredienser : Jeg har brugt Nyangbo chokolade (kan erstattes med Caraïbes) fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (affiliate).
4. Jeg har brugt mandelmel, hakkede pistacienødder, kakaonibs og pistaciepuré Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele siden (ikke affiliate).
5. Udstyr : Piskeris Kagerulle Perforeret bageplade Circle 18cm Forberedelsestid : 50 minutter + 25 minutter bagetid + hvileFor en flan med 18cm i diameter og 6cm i højden : Den søde dej : blødt smør flormelis mandelmel 1 æg hvedemel T55 majsstivelse Bland det bløde smør med flormelis og derefter mandelmelet.
6. Tilsæt ægget, emulger og tilsæt hvedemelet og majsstivelsen uden at arbejde dejen for meget.
7. Form en kugle, pak den ind i plastfolie og læg den i køleskabet i mindst 3 timer.
8. Rul derefter dejen ud til maks.
9. 2mm tykkelse og læg den i din forberedte smurte cirkel, som er placeret på en bageplade.
10. Læg cirklen i køleskabet (eller fryseren) i minimum 1 time.
11. Flan med pistacie : 1 æg 1 æggeblomme rørsukker majsstivelse sødmælk fløde med 35% fedt pistaciepuré smør Varm mælken op med fløden.
12. Pisk ægget, æggeblommen og sukkeret, tilsæt derefter majsstivelsen og pisk igen.
13. Hæld halvdelen af den varme væske over æggene, bland godt og hæld det hele tilbage i gryden.
14. Lad det tykne over medium varme under konstant omrøring.
15. Når fløden er tyknet, tag den af varmen og tilsæt smørret skåret i små stykker og pistaciepuréen.

16. Hæld fløden i tærtedejen, og bag den i en forvarmet ovn ved 200°C i 20 til 25 minutter.
17. Lad den køle helt af.
18. Chokoladeganache : Nyangbo eller Caraïbes chokolade honning fløde med 35% fedt Varm fløden op med honningen.
19. Hæld fløden over chokoladen i flere omgange, og bland godt efter hver tilsætning for at opnå en glat og skinnende ganache (hvis nødvendigt kan du bruge en stavblender for at perfektionere emulsionen).
20. Hæld ganachen over den afkølede flan og lad den krystallisere ved stuetemperatur.
21. Afslutninger : Hakke pistacienødder Fleur de sel Kakaonibs Når ganachen er tilstrækkeligt krystalliseret, drys den med de forskellige elementer, og nyd det!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com