

okolada-hazelnuta flano

Ingrédients

- 60g da butero pomade
- 90g da pulvoro de sukero
- 30g da pulvoro de nokto
- 1 ovo
- 150g da faruno
- 50g da maizeno
- 1 ovo
- 1 umeto
- 100g da sukero
- 45g da maizeno
- 320g da plena lakto
- 320g da plena likva krema
- 20g da butero
- 200g da nokto-pureo
- 95g da plena likva kremu
- 120g da nokto-pureo
- 125g da lakto okolado
- 25g da mielo
- 35g da butero

Préparation

1. Nova versio de mia flano-ganacho, post la oko-pistako kaj la snickers, jen la lakto okolado-nokto, i estas la versio, kiun vi plejparte vo donis en instagramo.
2. Do jen versio tre retroa kun la gusto de nutella kun flano nokto (iam inspirita de la plej bona recepto de flano, tiu de Julien Delhome) kaj ganacho lakto okolado/nokto.
3. Kaj por flano e ĝpli delikata, vi povas anstata igi la nokto-pureon per praliné Ingrediencoj :Mi uzis la okoladon Jivara de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).
4. Mi uzis la pulvoro de noktoj Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne afilita).
5. Materialo :FouetCercle 18cmRouleau à pâtisserieMini spatule coudéePlaque perforéeTempo de preparado : 1 horo + minimum 3h30 da ripo + minimum 3 horoj de malvarmigo + 25 minutoj de bakadoPor flano de 18cm de diametro / 6cm alta : Dol a nokta pasto : da butero pomade da pulvoro de sukero da pulvoro de nokto 1 ovo da faruno da maizeno Kremu la buteron pomade kun la pulvoro de sukero kaj la pulvoro de nokto per la mariso.
6. Aldonu la ovon, emulsii is vi havas homogenan miksa on.
7. Aldonu fine la farunon kaj la maizeno, ne tro laboru la paston, tuj kiam i estas homogena, i estas preta.
8. Formu globon, malplati u in iomete kaj envolvu in en platan filmon, poste metu in en la fridujon almena 2 horojn.
9. Poste, etendu la paston sur 2mm kaj meti in en vian buteritan cirklon.
10. Metu in en la fridujon minimume 1h30, plej bone 6 horojn a ĝ ĵutan nokton (la pasto havos sufi e da tempo por ripozi kaj krusti, kaj i ne movi os dum bakado).
11. Flano aparato kun nokto : 1 ovo 1 umeto da sukero da maizeno da plena lakto da plena likva krema da butero da nokto-pureo Frapu la umeton kun la tuta ovo, la sukero, poste la maizeno.
12. Faru varmigi la lakton kaj la kremon, poste ver u ilin iom post iom sur la anta a miksa o dum vi iam miksas.

13. Reversu ion en la kaserolon, poste faru densi i sur meza fajro dum vi konstante miksas.
14. For de la fajro, aldoni la buteron kaj la nokto-pureon.
15. Ver u la kremon sur la dol a pasto, glatu la surfacon.
16. Bakadu en la anta varmigita forno je 180°C dum 25 minutoj.
17. Poste, lasu malvarmigi je ambra temperaturo anta ĵol meti in en la malvarma.
18. Ganacho kun lakto okolado : da plena likva kremu da nokto-pureo da lakto okolado da mielo da butero Kiam la flano malvarmi is, preparu la ganacho: varmigu la likvan kremon kun la mielo, poste ver u ilin unufoje sur la okolado-nokto miksa on anta e fanditan.
19. Miksu bone inter iu aldonu por akiri glatan kaj brilantan ganachon, poste aldoni la buteron tran itan en malgrandajn pecojn.
20. Se necese, finu la emulsion per la subakva miksilo.
21. Ver u la ganachon sur la flanon, poste lasu in kristali i.
22. Por la dekoracio, mi atendis, ke la ganacho tute kristali u, poste mi elfosis la formon de nokto, kiun mi plenigis per nokto-pureo.
23. Kaj jen, vi nur restas ui!