

Pistacia kaj okolada flano

Ingrédients

- 60g da butero pomade
- 90g da pulvoro de sukero
- 30g da pulvoro de almondoj
- 1 ovo
- 160g da faruno T55
- 50g da maizeno
- 1 ovo
- 1 umeto
- 120g da brunigita sukero
- 45g da maizeno
- 300g da plena lakto
- 300g da likva kremo kun 35% graso
- 145g da pistacia puré
- 20g da butero
- 150g da okolado Nyangbo a Ĉaraibes
- 30g da mielo
- 180g da likva kremo kun 35% graso

Préparation

1. Nova flano por bone fini ĉi tiun semajnon, sed plibonigita flano ĉi-kaze ĉar ĉi estas parfumita per pistacio kaj kovrita per fandita ganacho kun nigra okolado.
2. Du aferoj pri ĉi tiu recepto: atentu uzi 100% pistacia puré por akiri veran guston de sekigita frukto, kaj mi rekomendas ne fari la ganachon tro frue; konservita en la fridujo ĉi malmoli os kaj perdos sian kremman teksturon.
3. Se necese, vi povas prepari la flanon antaŭe, tamen se eble, preparu la ganachon nur kelkajn horojn antaŭ degustado por lasi ĉi kristali ĉi je ĉi ambra temperaturo. Ingrediencoj : Mi uzis la okuladon Nyangbo (substuebla per la Ĉaraibes) de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).
4. Mi uzis la pulvoro de almondoj, la hakitajn pistaciojn, la kakao-gruojn kaj la pistacia puré Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne afilita).
5. Materialo : Fouet Rouleau à pâtisserie Plaque perforée Cercle 18cm Preparada tempo : 50 minutoj + 25 minutoj da kuirado + ripozo Por flano de 18cm diametro kaj 6cm alteco : La dol ĉi pasto : da butero pomade da pulvoro de sukero da pulvoro de almondoj 1 ovo da faruno T55 da maizeno Miksu la pomadan buteron kun la pulvoro de sukero kaj poste la pulvoro de almondoj.
6. Aldonu la ovon, emulsigu kaj poste enmetu la farunon kaj la maizeno sen tro labori la paston.
7. Formu globon, envolvu ĉi en filmo kaj metu ĉi en la fridujo almenaŭ 3 horojn.
8. Poste, disvastigu la paston ĉi maksimuma dikeco de 2mm kaj poste enmetu vian cirklon antaŭe buteritan kaj metitan sur plaĉo.
9. Metu la cirklon en la fridujo (aŭ ĉi en la frostujo) minimumo 1h.
10. Flano kun pistacio : 1 ovo 1 umeto da brunigita sukero da maizeno da plena lakto da likva kremo kun 35% graso da pistacia puré da butero Faru varmigi la lakton kun la kremo.
11. Batetu la ovon, la umeton kaj la sukeron, poste aldonu la maizeno kaj batetu denove.
12. Versu la duonon de la varma likva o sur la ovojn, bone miksu kaj poste reĉitu ĉi en la kaserolon.
13. Faru densi ĉi je meza fajro dum senese remu.
14. Kiam la kremo densiĝis, forde la fajro aldonu la buteron tranĉitan en malgrandajn pecojn kaj la pistacia puré.

15. Versu la kremon en la fundo de la tarteto, poste baki en la anta varmita forno je 200°C dum 20 is 25 minutoj.
16. Lasu tute malvarmeti ĝi.
17. Ganacho kun okolado : da okolado Nyangbo a Ĉaraibes da mielo da likva kremo kun 35% graso Faru varmigi la kremon kun la mielo.
18. Versu la kremon en pluraj fojoj sur la okolado, miksante bone post ĉiu aldono por akiri glatan kaj brilantan ganachon (se necese, vi povas uzi immersan miksilon por plibonigi la emulsion).
19. Versu la ganachon sur la malvarmetigita flano kaj lasu ĝin kristali ĝi je ambra temperaturo.
20. Finaj detaloj : Hakitaj pistacioj Floro de salo Kakao-gruoj Post kiam la ganacho sufi ĝis kristali ĝis, pulvorizu ĝin per la diversaj elementoj, kaj ĉu vin!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com