

Marbrita flanko kun ĉokolado kaj vanilo

Ingrédients

- 48g da muskovado-sukero aŭ vergeo
- 48g da sukero
- 150g da brun-sukero
- 74g da tuta ovo
- 3 ovumaj žumoj
- 164g da faruno T55
- 40g da maizeno
- 2,5g da kemia fermentilo
- 400g da plena lakto
- 400g da plena likva kremon
- 1 vanila podeto
- 120g da nigra ĉokolado kun 66% kakao
- 120g da nigraj ĉokoladaj pecetoj
- 84g da butero
- 48g da muskovado-sukero aŭ vergeo
- 48g da sukero
- 24g da tuta ovo
- 144g da faruno T55
- 2,5g da kemia fermentilo
- 120g da nigraj ĉokoladaj pecetoj
- 400g da plena lakto
- 400g da plena likva kremon
- 1 vanila podeto
- 1 ovo
- 3 ovumaj žumoj
- 150g da brun-sukero
- 40g da maizeno
- 20g da faruno T55
- 30g da butero
- 120g da nigra ĉokolado kun 66% kakao

Préparation

1. Mi jam faris klasikajn flankiojn kun vanilo, pli aŭtunajn kun spicoj de panpudingo, kaj nun mi revenas kun tre delikata versio, marmore kun nigra ĉokolado & vanilo.
2. La bazo estas ĉiam la sama, krispa kaj bone ĉokolada kuketo, kaj por la kremon, kiel ofte, mi prenis tiun de la recepto de Julien Delhome, malpliigante iomete la sukron por ekvilibrigi la aldonon de ĉokolado.
3. Rezulto, tre kremlena kaj bone ĉokolada flano!
4. Ingrediencoj :Mi uzis la Chocolat Caraïbes, la ĉokoladajn pecetojn kaj vanilajn podetojn Norohy de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).
5. Materialo :Mi uzis mian Cooking Chef de Kenwood : kodo FLAVIE = 3 elektemaj akcesoraĵoj donacitaj

por la aĉeto de unu cooking chef / valoro ĝis 500€ en donacoj, pago en 4x sen kostoj eblaj per Paypal / komerca kunlaboro.

6. Cercle 18cm
Preparotempo : 35 minutoj + 25 minutoj da kuirado + minimum 3 horoj da ripozo
Por flano de 18cm diametro kaj 6cm alta : Listo de aĉetoj : da butero da muskovado-sukero aŭ vergeo da sukero da brun-sukero da tuta ovo 3 ovumaj žumoj da faruno T55 da maizeno 2, da kemia fermentilo da plena lakto da plena likva kremon 1 vanila podeto da nigra ĉokolado kun 66% kakao da nigraj ĉokoladaj pecetoj
La bazo de kuketo : da butero da muskovado-sukero aŭ vergeo da sukero da tuta ovo da faruno T55 2, da kemia fermentilo da nigraj ĉokoladaj pecetoj Miksu la buteron kun la sukeroj.

7. Aldonu la ovon.

8. Inkorporu la farunon kaj la fermentilon, poste la ĉokoladajn pecetojn.

9. Kiam la pasto estas homogena, ĉesu miksi kaj meti vian antaŭe buteritan cirkulon.

10. Metu la kuketan bazon en la fridujo dum minimum 1 horo.

11. La marmora flana miksaĵo : da plena lakto da plena likva kremon 1 vanila podeto 1 ovo 3 ovumaj žumoj da brun-sukero da maizeno da faruno T55 da butero da nigra ĉokolado kun 66% kakao Faru varmigi la lakton kaj la kremon kun la semoj de la vanila podeto.

12. Bataliĝu la ovon, la ovumajn žumojn kaj la sukero, poste aldonu la maizeno kaj la farunon kaj miksu denove.

13. Versu la duonon de la varma likvaĵo sur la ovojn, poste reŝutu ĉion en la kaserolon kaj faru densiĝi je meza fajro, miksante senhalte.

14. For de la fajro, aldonu la buteron kaj miksu denove.

15. Poste, prenu da kremplena kremon kaj aldonu la ĉokoladon.

16. Miksu ĝis la ĉokolado estas tute fandita kaj la kremplena kremon estas homogena.

17. La kuirado : Versu la du kremojn alternative en la kuketan fundon.

18. Enpaku en la antaŭe varmigita forno je 180°C dum 25 minutoj, poste lasu malvarmetiĝi dum 1 horo ĉe ĉambra temperaturo kaj minimum 2 horoj en la fridujo antaŭ ol ĝui!