

Flano kafo & okolado Dulcey

Ingrédients

- 110g da mola butero (1)
- 60g da bruna sukero (1)
- 60g da migdala pulvo
- 40g da ovo
- 2 pin oj da florsalo
- 90g da faruno T55
- 40g da mola butero (2)
- 20g da bruna sukero (2)
- 3 ovoj
- 1 ovoflavo
- 250g da tutlakto
- 250g da likva kremo tuta
- 8g da solvebla kafo
- 60g da sukero
- 30g da maizeno
- 200g da Dulcey okolado

Préparation

1. Unu el miaj preferataj asocioj, kafo kaj la blonda okolado Dulcey: tiu milda karamel-gusto tre bone kongruas kun la amareco kaj parfumo de la kafo. Mi inspiris min de la recepto de la okulada flano de Frédéric Bau, sed mi uzis mian recepton de rekonstruita sablo.
2. Vi povas fari la paston laŭ via elekto, foliita, sablita, sukera, avelara... Se vi elektas sekvi la recepton sube, sciigu ke kiel ĉiu rekonstruita sablo, la pasto estos pli fragila dum formelti ĝin kaj tranĉi ĝin ol alia pasto.
3. Preparotempo: 40 minutoj + 50 minutoj de kuirado. Por flano de 18cm de diametro: Rekonstruita sablo: da mola butero (1) da bruna sukero (1) da migdala pulvo da ovo 2 pin oj da florsalo da faruno T55 da mola butero (2) da bruna sukero (2) Miksu la molan buteron (1) kun la bruna sukero kaj la migdala pulvo.
4. Aldonu la ovon, poste la florsalon.
5. Finu per aldono de la faruno.
6. Etendu la paston inter du folioj de bakpapiro ĉi proksimume 3-4mm dika, poste baki ĝin je 170°C dum 15 minutoj.
7. Lasu malvarmi ĝin, poste dispremu la biskvitojn.
8. Aldonu la buteron (2) kaj la brunan sukerojn (2), bone miksu, poste veru la sablon en buterumitan rondon, firme premegante per kulero aŭ vitro.
9. Konservu en fridujo aŭ frostujo dum la preparado de la kremo.
10. Dulcey kaj kafa flan-aparato: 3 ovoj 1 ovoflavo da tutlakto da likva kremo tuta da solvebla kafo da sukero da maizeno da Dulcey okolado. Bati la ovojn kaj ovoflavon kun la sukero kaj la maizeno.
11. Varmigu la lakton kaj la kremon kun la kafo.
12. Veru la duonon de la varma likva o sur la ovoj, miksi poste resendi al la kaserolo.
13. Dikigu meze de varmo dum konstante batante.
14. Ekster la fajro, aldonu la okuladon, kaj bone miksi ĉi tiu estas tute fandita.
15. Veru la flana aparaton en la rekonstruitan sablon, poste metu en antaŭvarmigita forno je 180°C dum 35 ĝis 40 minutoj.
16. Lasu malvarmi ĝin, poste demetu ĝin el la muldilo kaj ĝui!

