

Vanilkpralina flano

Ingrédients

- 250g da migdaloj
- 140g da sukero
- 40g da eluzitaj vanilberetoj (vanilberetoj jam elprizorgitaj de iliaj sepmatoj)
- 2g da salonfloro
- 80g da butero
- 35g da muskovado-sukero
- 25g da tuta lakto
- 40g da pralin-vanilo
- 125g da faruno T65
- 1 ovo
- 3 ovoflavoj
- 600g da likva kremo
- 200g da tuta lakto
- 1 vanilbereto
- 150g da pralin-vanilo
- 110g da sukero kasaona
- 60 da maizeno
- 40g da butero

Préparation

1. Post mia foresto mi devis reveni kun nova flano!
2. Ifoje tre vanila ar ne nur la kremo estas parfumita per pralin-vanilo (inspirita de la recepto de Cédric Grolet), sed anka la sablo.
3. Por la biskvito mi inspiris min de recepto de Valrhona pri pralin-sabloj, se vi volas vi povas duoblige la kvantojn kaj po adori la restantan paston (kiel por vienaj sabloj) a simple tran i ilin per paste ablono kiam la pasto estas bone malvarma.
4. Por la kremo mi denove adaptis la recepton de flano de Julien Delhome, la plej bona la mi, malpliigante la sukeron kaj aldonante la pralinon La rezulto estas bone parfumita kaj kremeca flano sur bone krusteca sablo, mallonge dirite, delikata o!
5. Kompreneble vi povas anstata igi la pralin-vanilon per tiu de via elekto: avelnuko, migdalo, pekannuko, pistakujo... Materialo: Vipo Ruli ilo por bakado Ringo 18cm Ingrediencoj: Mi uzis vanilon de Madagaskaro Norohy de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (affiliita).
6. Vi havos tro da pralino, libera al vi redukti la proporciojn sed necesas havi minimuman kvanton por bone miksi la miksa on.
7. Roastu la migdalojn kun la vanilberetoj je 150°C dum 10 is 15 minutoj (la beretoj devas esti bone sekaj).
8. Pretigu sekan karamelon kun la sukero, poste ver u in super la migdalojn kaj la vanilberetojn.
9. Lasu tute malvarmigi.
10. Poste, miksu ion is vi akiras pralino kaj aldonu la salonfloron.
11. Miksu la pomadan buteron kaj la muskovado-sukeron.
12. Dum tiu tempo, varmi u la lakton kaj aldonu in al la pralin-vanilo.
13. Enmetu la lakto/pralinon en la butero/sukera miksa o.
14. Poste, aldonu la farunon, formu pilkon kaj premu in iomete, envolvu in en man filmon kaj metu en la fridujon dum almena 1h (se vi povas lasi in pli longe, i estos pli facile uzebla).
15. Poste, etendu in kaj vartu ringon de 18cm da diametro kaj 6cm da alteco anta e buterumitan kaj metitan sur

pleto de bakpaperono.

16. Metu en la fridujon minimum 1h.

17. Varmigu la lakton kun la kremo kaj la sepmatoj de la vanilbereto.

18. Vipu la ovon, la ovoŝtalojn kaj la sukron, poste aldonu la maizenon.

19. Veru duonon de la lakto sur ĉiun, poste revenu ĉiun en la kaserolon.

20. Diku la miksaĵon je meza varmego konstante vipante.

21. Poste, for de la fajro, enkorporu la buteron tranĉitan en malgrandajn pecojn poste la pralinon.

22. Filmu la kremon per kontakto kaj lasu tute malvarmegi ĝi.

23. Kuirado & Fina oĝoj: lomete de pralin-vanilo Veru la kremon kun pralin-vanilo super la sablon, poste povumu dum 40 minutoj je 180°C.

24. Lasu tute malvarmegi ĝin antaŭ elpreni el la forno, kaj ornamu per pralino antaŭ ol servi!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com