

Flan pastelero marmolado de vainilla y café

Ingrédients

- 60g de mantequilla pomada
- 90g de azúcar glas
- 30g de almendra en polvo
- 1 huevo
- 160g de harina T55
- 50g de maicena
- 1 vaina de vainilla
- 400g de crema líquida
- 400g de leche entera
- 1 huevo
- 3 yemas de huevo
- 150g de azúcar de caña
- 60g de maicena

Préparation

1. ¡Y sí, otro flan!
2. Pero una versión extremadamente cremosa gracias a una cocción más fuerte pero menos larga, que he elegido perfumar con vainilla y café.
3. Por supuesto, pueden realizar la receta en versión 100% vainilla o 100% café o incluso con agua de azahar, por ejemplo. La única consigna es no saltarse la precocción de la masa para evitar que quede mal cocida, ya que el flan solo pasa unos minutos en el horno.
4. Ingredientes: Usé el extracto de café & la vainilla de Madagascar Norohy de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (enlace afiliado).
5. Material: Batidor Rodillo de pastelería Bandeja perforada Círculo de 18cm Tiempo de preparación: 35 minutos + 15 a 20 minutos de cocción Para un flan de 18cm de diámetro / 6 a 8 personas: Pasta azucarada: de mantequilla pomada de azúcar glas de almendra en polvo 1 huevo de harina T55 de maicena Bate la mantequilla pomada con el azúcar glas y la almendra en polvo.
6. Agrega el huevo.
7. Termina incorporando la harina y la maicena, sin trabajar demasiado la masa.
8. Deja reposar la masa al menos 1 hora en el refrigerador, luego extiéndela y forra un círculo engrasado de 18 cm de diámetro y 6 cm de altura.
9. Vuelve a poner el fondo de tarta en el refrigerador o incluso en el congelador durante al menos 2 horas.
10. Luego, pincha la masa con un tenedor y precuece en el horno precalentado a 170°C durante 20 minutos.
11. Cremas de vainilla & café: 1 vaina de vainilla de crema líquida de leche entera 1 huevo 3 yemas de huevo de azúcar de caña de maicena Extracto de café (cantidad a ajustar según el extracto utilizado y tus gustos) Calienta la leche y la crema con los granos de la vaina de vainilla.
12. Mientras tanto, bate el huevo, las yemas de huevo, el azúcar y la maicena.
13. Vierte el líquido caliente sobre los huevos mezclando bien, luego vierte todo de nuevo en la cacerola y cocina a fuego medio batiendo constantemente hasta que espese.
14. Fuera del fuego, separa la crema en dos partes iguales o no; según tus gustos puedes hacer mitad vainilla/mitad café, o bien 1/3 y 2/3 u otra proporción.
15. En una de las dos partes, añade extracto de café (o en su defecto café soluble) hasta obtener el gusto deseado.

16. Cubre las dos cremas con film plástico en contacto y deja enfriar.
17. Cuando las cremas estén tibias, viértelas alternándolas en el fondo de tarta precocido para obtener un efecto marmoleado.
18. Cocción: Precalienta el horno a 200°C, luego hornea el flan durante 15 a 20 minutos, según si lo quieres más o menos cremoso.
19. Déjalo enfriar completamente antes de desmoldar y disfrutarlo.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com