

Flan pastelero de chocolate y avellana

Ingrédients

- 60g de mantequilla pomada
- 90g de azúcar glas
- 30g de polvo de avellana
- 1 huevo
- 150g de harina
- 50g de maicena
- 1 huevo
- 1 yema de huevo
- 100g de azúcar
- 45g de maicena
- 320g de leche entera
- 320g de crema líquida entera
- 20g de mantequilla
- 200g de puré de avellana
- 95g de crema líquida entera
- 120g de puré de avellana
- 125g de chocolate con leche
- 25g de miel
- 35g de mantequilla

Préparation

1. Nueva versión de mi flan-ganache, después del choco-pistacho y el snickers, aquí está el chocolate con leche-avellana, es la versión por la que votaron en su mayoría en Instagram.
2. Así que aquí tienen una versión muy retro con sabor a crema de avellanas, con un flan de avellana (siempre inspirado en la mejor receta de flan, la de Julien Delhome) y una ganache de chocolate con leche/avellana.
3. Y para un flan aún más goloso, pueden reemplazar el puré de avellana por praliné. Ingredientes : He utilizado el chocolate Jivara de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. He utilizado el polvo de avellanas Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
5. Material : BatidorCírculo 18cmRodillo de pasteleríaMini espátula inclinadaPlaca perforadaTiempo de preparación: 1 hora + mínimo 3h30 de reposo + mínimo 3 horas de enfriamiento + 25 minutos de cocciónPara un flan de 18cm de diámetro / 6cm de alto : Masa dulce de avellana :
de mantequilla pomada de azúcar glas de polvo de avellana 1 huevo de harina de maicena Crema la mantequilla pomada con el azúcar glas y el polvo de avellana con una espátula.
6. Agrega el huevo, emulsionar hasta obtener una mezcla homogénea.
7. Finalmente, agrega la harina y la maicena, no trabajes demasiado la masa, tan pronto como esté homogénea está lista.
8. Forma una bola, aplánala ligeramente y envuélvela en film transparente, luego colócala en el refrigerador durante al menos 2 horas.
9. Luego, extiende la masa a 2mm y forra tu círculo engrasado.
10. Devuélvelo al refrigerador durante un mínimo de 1h30, lo mejor es 6 horas o incluso toda la noche (así la masa tendrá tiempo de reposar y secarse, y no se moverá al hornear).
11. Mezcla de flan de avellana : 1 huevo 1 yema de huevo de azúcar de maicena de leche entera de crema líquida entera de mantequilla de puré de avellana Bate la yema de huevo con el huevo entero, el azúcar,

luego la maicena.

12. Calienta la leche y la crema, luego viértelas poco a poco sobre la mezcla anterior mientras mezclas constantemente.
13. Vuelve a poner todo en la cacerola y cocina a fuego medio, batiendo constantemente hasta que espese.
14. Fuera del fuego, agrega la mantequilla y el puré de avellana.
15. Vierte la crema sobre la masa dulce, alisa la superficie.
16. Hornea en el horno precalentado a 180°C durante 25 minutos.
17. Luego, deja enfriar a temperatura ambiente antes de colocar en el refrigerador.
18. Ganache de chocolate con leche : de crema líquida entera de puré de avellana de chocolate con leche de miel de mantequilla Cuando el flan se haya enfriado, prepara la ganache: calienta la crema líquida con la miel, luego viértelas poco a poco sobre la mezcla de chocolate-avellana previamente derretida.
19. Mezcla bien entre cada adición para obtener una ganache suave y brillante, luego agrega la mantequilla cortada en trozos pequeños.
20. Si es necesario, termina la emulsión con una batidora de mano.
21. Vierte la ganache sobre el flan, luego déjala cristalizar.
22. Para la decoración, esperé a que la ganache se cristalizara completamente y luego hice la forma de una avellana que rellené con puré de avellana.
23. Y voilà, ¡solo queda disfrutar!