

Flan de cacahuete, caramelo y chocolate al estilo Snickers

Ingrédients

- 60g de mantequilla pomada
- 90g de azúcar glas
- 30g de harina de almendra
- 1 huevo
- 160g de harina T55
- 50g de maicena
- 100g de azúcar
- 30g de mantequilla con sal
- 190g de crema líquida
- 1 huevo
- 1 yema de huevo
- 100g de azúcar
- 45g de maicena
- 300g de leche entera
- 300g de crema líquida al 35% de grasa
- 20g de mantequilla
- 165g de mantequilla de cacahuete
- 140g de crema líquida entera
- 25g de miel
- 195g de chocolate Jivara

Préparation

1. Segunda versión de mi serie de flan/ganache, después del pistacho y chocolate, aquí está el « snickers »: cacahuete, caramelo y, por supuesto, chocolate con leche!
2. Receta bastante simple pero muy deliciosa; solo tendrás que ser paciente ya que hay bastantes tiempos de reposo entre la masa dulce y el enfriamiento de los diferentes elementos. Ingredientes: Utilicé el chocolate Jivara de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (código de afiliado).
3. Utilicé la mantequilla de cacahuete y la harina de almendras de Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
4. Mezcla la mantequilla pomada con el azúcar glas y luego la harina de almendra.
5. Añade el huevo, emulsiona y luego incorpora la harina y la maicena sin trabajar demasiado la masa.
6. Forma una bola, envuélvela en film y métela en el refrigerador al menos 3 horas.
7. Luego, extiende la masa a un grosor máximo de 2mm y coloca en el molde engrasado.
8. Coloca en el refrigerador durante al menos 2 horas.
9. Prepara un caramelo seco con el azúcar.
10. Cuando tenga un bonito color ámbar, añade la mantequilla cortada en trozos pequeños.
11. Mezcla bien, luego añade la crema previamente calentada.
12. Cocina a fuego lento, removiendo regularmente hasta alcanzar los 109°C, luego mezcla y deja enfriar completamente.
13. Calienta la leche y la crema.
14. Bate el huevo, la yema de huevo y el azúcar, luego añade la maicena.
15. Vierte la leche y la crema sobre los huevos poco a poco, mezcla bien y vierte todo en la cacerola.
16. Cocina a fuego medio, removiendo constantemente hasta que la crema espese.

17. Añade la mantequilla cortada en trozos pequeños y la mantequilla de cacahuete, mezcla nuevamente.
18. En la base de la masa dulce, extiende un poco de caramelo (una capa fina), añade algunos cacahuets, y luego vierte la crema encima.
19. Hornea en horno precalentado a 200°C durante 20 a 25 minutos.
20. Deja enfriar completamente antes de desmoldar.
21. Calienta la crema líquida con la miel.
22. Derrite el chocolate.
23. Vierte la crema caliente en varias veces sobre el chocolate, mezclando bien después de cada adición.
24. Termina con una batidora de mano para obtener una ganache bien lisa y brillante.
25. Acabados: El caramelo Algunos cacahuets Cuando el flan se haya enfriado, vierte el caramelo por encima (guarda un poco para la decoración).
26. Luego añade la ganache de chocolate, y haz pequeños trazos de caramelo por encima.
27. Añade algunos cacahuets, deja que la ganache se cristalice y ¡disfruta!