

Flan de chocolate y vainilla

Ingrédients

- 48g de azúcar muscovado o de caña
- 48g de azúcar granulada
- 150g de azúcar moreno
- 74g de huevo entero
- 3 yemas de huevo
- 164g de harina T55
- 40g de maicena
- 2,5g de levadura química
- 400g de leche entera
- 400g de nata líquida entera
- 1 vaina de vainilla
- 120g de chocolate negro al 66% de cacao
- 120g de chispas de chocolate negro
- 84g de mantequilla
- 48g de azúcar muscovado o de caña
- 48g de azúcar granulada
- 24g de huevo entero
- 144g de harina T55
- 2,5g de levadura química
- 120g de chispas de chocolate negro
- 400g de leche entera
- 400g de nata líquida entera
- 1 vaina de vainilla
- 1 huevo
- 3 yemas de huevo
- 150g de azúcar moreno
- 40g de maicena
- 20g de harina T55
- 30g de mantequilla
- 120g de chocolate negro al 66% de cacao

Préparation

1. Ya había realizado un flankie "clásico" de vainilla, uno más otoñal con sabores de pan de especias, aquí estoy de nuevo con una versión muy golosa, marmoleada de chocolate negro & vainilla.
2. La base sigue siendo la misma, una galleta crujiente y bien chocolatada, y para la crema, como muy a menudo, he tomado la de la receta de Julien Delhome, disminuyendo ligeramente el azúcar para contrarrestar la adición de chocolate.
3. Resultado, ¡un flan muy cremoso y bien chocolatado!
4. Ingredientes :He utilizado el Chocolate Caraïbes, las chispas de chocolate y las vainas de vainilla Norohy de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).

5. Material :He utilizado mi Cooking Chef de Kenwood: código FLAVIE = 3 accesorios a elegir gratis con la compra de un cooking chef / valor de hasta 500€ en regalos, pago en 4x sin gastos posible a través de Paypal / colaboración comercial.

6. Círculo 18cmTiempo de preparación: 35 minutos + 25 minutos de cocción + mínimo 3 horas de reposoPara un flan de 18cm de diámetro y 6cm de alto: Lista de compras: de mantequilla de azúcar muscovado o de caña de azúcar granulada de azúcar moreno de huevo entero 3 yemas de huevo de harina T55 de maicena 2, de levadura química de leche entera de nata líquida entera 1 vaina de vainilla de chocolate negro al 66% de cacao de chispas de chocolate negro La base de galleta: de mantequilla de azúcar muscovado o de caña de azúcar granulada de huevo entero de harina T55 2, de levadura química de chispas de chocolate negro Mezcla la mantequilla pomada con los azúcares.

7. Luego añade el huevo.

8. Incorpora luego la harina y la levadura, y después las chispas de chocolate.

9. Tan pronto como la masa esté homogénea, deja de mezclar y forra tu círculo previamente engrasado con ella.

10. Coloca la base de galleta en el refrigerador durante un mínimo de 1 hora.

11. El aparato para flan marmoleado: de leche entera de nata líquida entera 1 vaina de vainilla 1 huevo 3 yemas de huevo de azúcar moreno de maicena de harina T55 de mantequilla de chocolate negro al 66% de cacao Calienta la leche y la nata con los granos de la vaina de vainilla.

12. Bate el huevo, las yemas de huevo y el azúcar, luego añade la maicena y la harina y mezcla de nuevo.

13. Vierte la mitad del líquido caliente sobre los huevos, luego vuelve a verter todo en la cacerola y deja espesar a fuego medio, mezclando sin parar.

14. Fuera del fuego, añade la mantequilla y mezcla de nuevo.

15. Luego, toma de crema pastelera y añade el chocolate.

16. Mezcla hasta que el chocolate esté completamente derretido y la crema homogénea.

17. La cocción: Vierte las dos cremas en alternancia en el fondo de galleta.

18. Hornea en el horno precalentado a 180°C durante 25 minutos, luego deja enfriar 1 hora a temperatura ambiente y mínimo 2 horas en el refrigerador antes de disfrutar.