

Flan pastelero de pistacho y chocolate

Ingrédients

- 60g de mantequilla pomada
- 90g de azúcar glas
- 30g de almendra molida
- 1 huevo
- 160g de harina T55
- 50g de maicena
- 1 huevo
- 1 yema de huevo
- 120g de azúcar moreno
- 45g de maicena
- 300g de leche entera
- 300g de crema líquida al 35% de materia grasa
- 145g de puré de pistacho
- 20g de mantequilla
- 150g de chocolate Nyangbo o Caraiibes
- 30g de miel
- 180g de crema líquida al 35% de materia grasa

Préparation

1. Un nuevo flan para terminar bien esta semana, pero un flan mejorado esta vez ya que está perfumado con pistacho y cubierto con un ganache fundente de chocolate negro.
2. Dos cosas sobre esta receta: asegúrate de usar un puré 100% de pistacho para obtener un verdadero sabor a fruto seco, y te aconsejo no hacer el ganache con demasiada anticipación; mantenido en el refrigerador se endurecerá y perderá su textura cremosa.
3. Si es necesario, puedes preparar el flan con anticipación, pero si es posible prepara el ganache solo unas horas antes de la degustación para dejarlo cristalizar a temperatura ambiente. Ingredientes: He usado el chocolate Nyangbo (sustituible por el Caraiibes) de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. He usado la harina de almendras, los pistachos picados, el grué de cacao y el puré de pistacho Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
5. Materiales: Batidor Rodillo de repostería Bandeja perforada Anillo 18cm Tiempo de preparación: 50 minutos + 25 minutos de cocción + reposo Para un flan de 18cm de diámetro y 6cm de altura: La masa dulce: de mantequilla pomada de azúcar glas de almendra molida 1 huevo de harina T55 de maicena Mezcla la mantequilla pomada con el azúcar glas y luego la almendra molida.
6. Agrega el huevo, emulsiona y luego incorpora la harina y la maicena sin trabajar demasiado la masa.
7. Forma una bola, envuélvela y métela en el refrigerador al menos 3 horas.
8. Luego, extiende la masa a un espesor máximo de 2mm y luego fóndela en tu anillo previamente engrasado y puesto sobre una bandeja.
9. Pon el anillo en el refrigerador (o congelador) por lo menos 1h.
10. Flan de pistacho: 1 huevo 1 yema de huevo de azúcar moreno de maicena de leche entera de crema líquida al 35% de materia grasa de puré de pistacho de mantequilla Calienta la leche con la crema.
11. Bate el huevo, la yema de huevo y el azúcar, luego agrega la maicena y bate de nuevo.
12. Vierte la mitad del líquido caliente sobre los huevos, mezcla bien y luego vierte todo en la olla.
13. Deja espesar a fuego medio revolviendo sin parar.

14. Cuando la crema haya espesado, fuera del fuego agrega la mantequilla cortada en trozos pequeños y el puré de pistacho.
15. Vierte la crema en el fondo de tarta, luego hornea en el horno precalentado a 200°C durante 20 a 25 minutos.
16. Deja enfriar completamente.
17. Ganache de chocolate: de chocolate Nyangbo o Caraïbes de miel de crema líquida al 35% de materia grasa Calienta la crema con la miel.
18. Vierte la crema en varias veces sobre el chocolate, mezclando bien después de cada adición para obtener un ganache liso y brillante (si es necesario puedes usar una batidora de inmersión para perfeccionar la emulsión).
19. Vierte el ganache sobre el flan enfriado y deja cristalizar a temperatura ambiente.
20. Acabados: Pistachos picados Flor de sal Grue de cacao Una vez que el ganache ha cristalizado lo suficiente, esparce los diferentes elementos y ¡disfruta!