

Chocoflan (inspiración Ottolenghi)

Ingrédients

- 80g de azúcar
- 190g de harina
- 55g de cacao en polvo
- 90g de mantequilla sin sal
- 75g de azúcar mascabado
- 95g de azúcar en polvo
- 2 huevos medianos (100g)
- 170g de leche de mantequilla
- 3 huevos
- 80g de azúcar
- 500g de leche entera
- 1 vaina de vainilla o una cucharadita de extracto de vainilla

Préparation

1. El chocoflan, ¿qué es esto?
2. Es un pastel que vi en un libro de Ottolenghi, mitad bizcocho de chocolate, mitad flan de huevos, todo cubierto de caramelo, ¡realmente una delicia!
3. Ottolenghi utiliza de salsa de caramelo (de la cual se vierte la mitad sobre el pastel después de desmoldar), simplemente hice un caramelo seco como suelo hacer para el flan de huevos y no añadí nada después de la cocción.
4. Mantuve la receta del bizcocho de chocolate (simplemente reduje todas las cantidades porque mi molde es más pequeño que el de él), sin embargo, cambié totalmente la receta del flan (el de él se basa en leche condensada azucarada, sin azúcar y queso crema) usando mi receta habitual de flan de huevos.
5. Finalmente, no hay error en la receta, realmente se debe verter la masa de chocolate sobre el caramelo y terminar con el flan, las dos masas se invierten durante la cocción, lo que hace que el pastel de chocolate sea la base y el flan sea la parte superior después de la cocción. Ingredientes: Usé extracto de vainilla Norohy y cacao de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
6. Prepare un caramelo seco con el azúcar, luego viértalo en el fondo del molde previamente engrasado.
7. Deje cristalizar.
8. Mezcle la mantequilla con los azúcares y luego agregue los huevos uno a uno.
9. Luego agregue 1/3 de los ingredientes secos (harina, levadura, cacao, bicarbonato, sal previamente mezclados), luego la mitad de la leche de mantequilla.
10. Nuevamente 1/3 de los ingredientes secos, el resto de la leche de mantequilla y termine con el resto de los ingredientes secos.
11. Vierta la masa en el molde sobre el caramelo.
12. Batir los huevos con el azúcar.
13. Paralelamente, caliente la leche con la vainilla.
14. Viértalos sobre los huevos, mezcle bien y luego vierta la mezcla de flan sobre la masa de chocolate.
15. Para la cocción, Ottolenghi recomienda cubrir el molde con un disco de papel pergamino, envolverlo en papel aluminio y luego hornear el pastel al baño maría (aproximadamente 2 a 3cm de altura) en el horno precalentado a 160°C durante 1 hora.
16. Por mi parte, después de una hora, el pastel (en particular la parte del flan) no estaba cocido, así que saqué

el molde del baño maría (nunca suelo cocinar mi flan de huevos al baño maría) y continué la cocción en aluminio durante 20 minutos (hasta que la hoja del cuchillo salga casi limpia; puede salir con chocolate pero no con flan normalmente).

17. Para repetir, haría una cocción sin baño maría de 45 minutos a 1 hora, depende de tu horno y tus hábitos.
18. Después de la cocción, desempaque el molde y luego deje enfriar durante aproximadamente 1 o 2 horas.
19. Desmolde en su plato de servir y ponga en el refrigerador al menos 3 horas antes de disfrutarlo!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com