

Flan de café y chocolate Dulcey

Ingrédients

- 110g de mantequilla pomada (1)
- 60g de azúcar moreno (1)
- 60g de polvo de almendra
- 40g de huevo
- 2 pizcas de flor de sal
- 90g de harina T55
- 40g de mantequilla pomada (2)
- 20g de azúcar moreno (2)
- 3 huevos
- 1 yema de huevo
- 250g de leche entera
- 250g de crema líquida entera
- 8g de café soluble
- 60g de azúcar
- 30g de maicena
- 200g de chocolate Dulcey

Préparation

1. Una de mis combinaciones favoritas, el café y el chocolate rubio Dulcey: este ligero sabor a caramelo se fusiona muy bien con la amargura y el aroma del café. Me inspiré en la receta de flan de chocolate de Frédéric Bau, pero retomé mi receta de masa sablé reconstruida.
2. Pueden hacer la masa de su elección, hojaldrada, sableada, azucarada, con avellanas.
3. Si eligen seguir la receta a continuación, sepan que como toda masa sablé reconstruida, la masa será más frágil al desmoldarla y cortarla que otra masa.
4. Tiempo de preparación: 40 minutos + 50 minutos de cocción. Para un flan de 18cm de diámetro: Sablé reconstruido: de mantequilla pomada (1) de azúcar moreno (1) de polvo de almendra de huevo 2 pizcas de flor de sal de harina T55 de mantequilla pomada (2) de azúcar moreno (2). Mezcla la mantequilla pomada (1) con el azúcar moreno y el polvo de almendra.
5. Añade el huevo, luego la flor de sal.
6. Termina con la harina.
7. Extiende la masa entre dos hojas de papel sulfurizado a unos 3-4mm de espesor, luego hornea a 170°C durante 15 minutos.
8. Deja enfriar, luego desmenúzala.
9. Añade la mantequilla (2) y el azúcar moreno (2), mezcla bien, luego vierte el sable en un aro engrasado presionando bien con una cuchara o un vaso.
10. Guarda en el refrigerador o en el congelador mientras preparas la crema.
11. Relleno de flan dulcey & café: 3 huevos 1 yema de huevo de leche entera de crema líquida entera de café soluble de azúcar de maicena de chocolate Dulcey. Bate los huevos y la yema con el azúcar y la maicena.
12. Calienta la leche y la crema con el café.
13. Vierte la mitad del líquido caliente sobre los huevos, mezcla y luego devuelve a la cacerola.
14. Haz que espese a fuego medio mientras bates sin parar.
15. Fuera del fuego, añade el chocolate y mezcla bien hasta que se derrita por completo.

16. Vierte el relleno de flan en el sablé reconstruido, luego hornea en el horno precalentado a 180°C durante 35 a 40 minutos.

17. Deja enfriar, luego desmolda y ¡disfruta!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com