

Flan marmoleado de chocolate y avellana (sin huevos)

Ingrédients

- 60g de mantequilla pomada
- 90g de azúcar glas
- 30g de polvo de avellana
- 1 huevo
- 155g de harina
- 50g de maicena
- 15g de cacao en polvo
- 500g de leche (usé una leche mitad leche de avellana mitad leche de vaca de la marca Pâquerette y compañía, puedes coger la misma o hacer tu propia mezcla)
- 250g de crema líquida entera (1)
- 1 cucharada de aroma de vainilla
- 60g de maicena
- 10g de harina
- 200g de crema líquida entera (2)
- 150g de azúcar
- 1 cucharada de puré de avellana (opcional)
- 80g de chocolate con leche al 40% de cacao
- 20g de chocolate negro al 70% de cacao

Préparation

1. ¡Nueva semana, nuevo flan!
2. Esta vez un flan marmolado de chocolate y avellana, sin huevos, a la vez firme y cremoso, y bien perfumado para deleitar a todos.
3. Decidí hacerlo con una masa azucarada marmolada de choco-avellana, pero también puedes hacer una masa azucarada clásica o incluso una masa de hojaldre para tener un postre 100% sin huevos. Ingredientes: Utilicé los chocolates Jivara y Guanaja de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. Material: Batidor Placa perforada Círculo 18cm Tiempo de preparación: 40 minutos + 1h05 de cocción + reposo Para un flan de 18cm de diámetro por 6cm de alto: Masa dulce bicolor: de mantequilla pomada de azúcar glas de polvo de avellana 1 huevo de harina de maicena de cacao en polvo Mezcla la mantequilla bien pomada con el azúcar glas y el polvo de avellana.
5. Cuando la mezcla esté homogénea, añade el huevo luego la harina y la maicena.
6. Divide la masa en dos partes iguales, luego añade el cacao en una de las dos masas.
7. Mezcla rápidamente para obtener una bola homogénea, luego envuelve las masas y mételas en el refrigerador por un mínimo de 1 hora.
8. Luego, extiende pequeños trozos de masa a lo largo de unos 5mm de grosor y alterna las masas de avellana y cacao.
9. Extiende la masa así obtenida a 2mm de grosor, y corta tiras de 6cm de ancho para el borde del flan.
10. Extiende los restos y utilízalos para la base del flan.
11. Coloca la masa en el refrigerador durante una noche.
12. Luego, precocina durante a minutos a 170°C.
13. Relleno de flan marmolado con avellana & choco: de leche (usé una leche mitad leche de avellana mitad leche de vaca de la marca Pâquerette y compañía, puedes coger la misma o hacer tu propia mezcla) de crema líquida entera (1) 1 cucharada de aroma de vainilla de maicena de harina de crema líquida entera

(2) de azúcar 1 cucharada de puré de avellana (opcional) de chocolate con leche al 40% de cacao de chocolate negro al 70% de cacao Calienta la leche con la crema (1) y la vainilla.

14. Mezcla la maicena y la harina, luego vierte el líquido caliente encima.

15. Vuelve a poner todo en la cacerola y cocina a fuego medio batiendo sin cesar hasta que espese.

16. Retira del fuego, luego añade la crema (2) fría.

17. A continuación, añade el azúcar.

18. Saque 1/3 de la crema y incorpore los chocolates en ella; en los 2/3 restantes, agregue el puré de avellana si desea intensificar el sabor.

19. Vierta las cremas alternadamente en la masa precocida, luego hornee el flan 50 minutos en el horno precalentado a 180°C.

20. Deja enfriar completamente antes de desmoldar y disfrutar.