

Flan pastelero con nibs de cacao

Ingrédients

- 60g de mantequilla pomada
- 90g de azúcar glas
- 30g de almendra o avellana molida
- 1 huevo
- 160g de harina T55
- 50g de maizena
- 250g de leche entera
- 250g de crema líquida entera
- 100g de nibs de cacao
- 3 yemas de huevo
- 1 huevo
- 160g de azúcar de caña
- 40g de maizena
- 20g de harina
- 30g de mantequilla

Préparation

1. ¿Te apetece un flan suave y cremoso, con un pequeño sabor sutil a chocolate?
2. Estás en el lugar correcto con esta receta de flan de nibs de cacao, cuyo uso permite tener un aroma más fresco que usando chocolate derretido. La receta está basada en la de Julien Delhome, simplemente reemplacé la vainilla por nibs de cacao en la infusión de crema y leche, de lo contrario no hay ninguna modificación porque ¡adoro esta receta!
3. Material: Batidor Rodillo de pastelería Bandeja perforada Círculo 18cm Ingredientes: Utilicé el nibs de cacao Koro : código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
4. Tiempo de preparación: 30 minutos + 3h30 a 1 noche de reposo + 25 minutos de cocción Para un flan de 18cm de diámetro: Masa dulce de almendra/avellana: de mantequilla pomada de azúcar glas de almendra o avellana molida 1 huevo de harina T55 de maizena Mezcla la mantequilla pomada con el azúcar glas y el polvo de almendra o avellana.
5. Agrega el huevo, mezcla, y luego termina con la harina y la maizena, sin trabajar demasiado la masa.
6. Forma una bola, cúbrela con film transparente y colócala en el refrigerador por lo menos 1h30.
7. Luego, extiende la masa, colócala en el círculo (el mío es de 18cm por 6cm de altura) previamente enmantequillado, y vuelve a ponerla en el refrigerador.
8. Crema de nibs de cacao: de leche entera de crema líquida entera de nibs de cacao 3 yemas de huevo 1 huevo de azúcar de caña de maizena de harina Aproximadamente de leche entera Aproximadamente de crema líquida entera de mantequilla En una cacerola, lleva a ebullición la leche y la crema con los nibs.
9. Cubre la cacerola y deja infusionar al menos 2 horas (yo dejé una noche).
10. Luego, filtra el líquido y pésalo.
11. Añade el peso que falta para alcanzar , mitad leche, mitad crema (si pesas , añade de crema y de leche, por ejemplo).
12. Calienta la mezcla.
13. Paralelamente, bate las yemas, el huevo y el azúcar.
14. Añade la maizena y la harina, mezcla nuevamente.

15. Vierte el líquido caliente sobre los huevos mezclando bien, devuelve todo a la cacerola, luego espésalo a fuego medio.
16. Fuera del fuego añade la mantequilla cortada en pequeños trozos, mezcla bien, luego vierte en la masa dulce.
17. Hornea en el horno precalentado a 180°C durante 25 minutos de cocción, luego deja enfriar.
18. Decora con chocolate y nibs al gusto ¡y disfruta!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com