

Suklaa-pähkinäflan

Ingrédients

- 18 cm halkaisijaltaan / 6 cm korkealta flanille:
- 60g pehmeää voita
- 90g tomusokeria
- 30g saksanpähkinäjauhetta
- 1 kananmuna
- 150g jauhoja
- 50g maissitärkkelystä
- 1 kananmuna
- 1 keltuainen
- 100g sokeria
- 45g maissitärkkelystä
- 320g täysmaitoa
- 320g täyskermaa
- 20g voita
- 200g saksanpähkinäsose
- 95g täyskermaa
- 120g saksanpähkinäsose
- 125g maitosuklaata
- 25g hunajaa
- 35g voita

Préparation

1. Uusi versio flan-ganacheistani, choco-pistachen ja snickersin jälkeen, tässä on maito-saksanpähkinä-suklaa, se on versio, jolle äänestitte eniten instagramissa.
2. Tässä on siis hyvin regressiivinen versio, joka maistuu levitteeltä, jossa on saksanpähkinäflan (aina inspiroituna parhaasta flan-reseptistä, Julien Delhomen) ja maito-saksanpähkinä-suklaaganache.
3. Ja vieläkin herkullisemmän flanin saamiseksi voit korvata saksanpähkinäsoseen pralineella Ainekset :Käytin suklaata Jivara Valrhonalta: koodi ILETAITUNGATEAU 20% alennukseen koko sivustolta (kumppanuus).
4. Käytin saksanpähkinäjauhetta Koro: koodi ILETAITUNGATEAU 5% alennukseen koko sivustolta (ei kumppanuus).
5. Vatkaa pehmeä voi tomusokerin ja saksanpähkinäjauheen kanssa.
6. Lisää kananmuna, emulgoi kunnes seos on homogeeninen.
7. Lisää lopuksi jauhot ja maissitärkkelys, älä vaivaa taikinaa liikaa, kunnes se on homogeeninen, se on valmis.
8. Muodosta pallo, litistä se hieman ja kääri se kelmuun, sitten laita se jääkaappiin vähintään 2 tunniksi.
9. Sen jälkeen kauli taikina 2 mm paksuiseksi ja vuoraa voideltu rengas.
10. Laita se jääkaappiin vähintään 1,5 tunniksi, parhaiten 6 tuntia tai jopa koko yöksi (taikina saa näin hyvin levätä ja kuoreutua, eikä se liiku paistettaessa).
11. Vatkaa keltuainen kananmunan kanssa, sokerin kanssa, sitten maissitärkkelyksen kanssa.
12. Kuumenna maito ja kerma, kaada ne sitten vähitellen edelliseen seokseen sekoittaen koko ajan.
13. Kaada kaikki takaisin kattilaan, ja paksunna keskilämmöllä jatkuvasti vatkatun.
14. Ota pois lämmöltä, lisää voi ja saksanpähkinäsose.
15. Kaada kerma makean taikinan päälle, tasoita pinta.
16. Paista esilämmitetyssä uunissa 180°C:ssa 25 minuuttia.

17. Anna jäähtyä huoneenlämmössä ennen kuin laitat sen jääkaappiin.
18. Kun flan on jäähtynyt, valmista ganache: kuumenna kerma hunajan kanssa, kaada sitten vähitellen sulatetun suklaa-saksanpähkinäseoksen päälle.
19. Sekoita hyvin jokaisen lisäyksen jälkeen, jotta saat sileän ja kiiltävän ganachen, lisää sitten voi pieninä paloina.
20. Tarvittaessa viimeistele emulsiota sauvasekoittimella.
21. Kaada ganache flanin päälle, anna sen sitten kristallisoitua.
22. Koristeeksi odotin, että ganache on täysin kristallisoitunut, sitten kaivoin saksanpähkinän muodon, jonka täytin saksanpähkinäsoseella.
23. Ja voilà, ei muuta kuin nauttimaan!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com