

Pistachio & suklaa flan-pasta

Ingrédients

- 18 cm halkaisijaltaan ja 6 cm korkeana flanina :
- 60g pehmeää voita
- 90g tomusokeria
- 30g mantelijauhetta
- 1 kananmuna
- 160g T55-jauhoja
- 50g maissitärkkelystä
- 1 kananmuna
- 1 keltuainen
- 120g ruokosokeria
- 45g maissitärkkelystä
- 300g täysmaitoa
- 300g 35% rasvaa sisältävää kermää
- 145g pistaasipureeta
- 20g voita
- 150g Nyangbo- tai Caraïbes-suklaata
- 30g hunajaa
- 180g 35% rasvaa sisältävää kermää

Préparation

1. Uusi flan viikon lopettamiseksi, mutta tällä kertaa paranneltu flan, koska se on maustettu pistaasilla ja peitetty sulalla tummalla suklaaganachella.
2. Kaksi asiaa tämän reseptin suhteen: varmista, että käytät 100% pistaasipuree, jotta saat oikean pähkinämaun, ja suosittelen, ettet valmista ganachea liian aikaisin; jääkaapissa se kovettuu ja menettää kermaisen koostumuksensa.
3. Jos tarvitset, voit valmistaa flanin etukäteen, mutta jos mahdollista, valmista ganache vain muutama tunti ennen nauttimista, jotta se saa kiteytyä huoneenlämmössä Ainekset : Käytin Valrhona:n Nyangbo-suklaata (voimassa oleva vaihtoehto on Caraïbes): koodi ILETAITUNGATEAU 20% alennukseen koko sivustolta (kumppanuus).
4. Käytin mantelijauhetta, hakattuja pistaaseja, kaakaonibsejä ja pistaasipureeta Koro:lta: koodi ILETAITUNGATEAU 5% alennukseen koko sivustolta (ei kumppanuus).
5. Tarvikkeet : Viskeri Kaulin Reikälevy 18 cm rengas Valmistusaika : 50 minuuttia + 25 minuuttia paistoaika + lepo18 cm halkaisijaltaan ja 6 cm korkeana flanina : Makea taikina : pehmeää voita tomusokeria mantelijauhetta 1 kananmuna T55-jauhoja maissitärkkelystä Sekoita pehmeä voi tomusokerin kanssa ja lisää sitten mantelijauhe.
6. Lisää kananmuna, emulgoi ja lisää jauhot ja maissitärkkelys vaivamatta taikinaa liikaa.
7. Muodosta pallo, kääri se kelmuun ja laita jääkaappiin vähintään 3 tunniksi.
8. Sen jälkeen kauli taikina enintään 2 mm paksuiseksi ja vuoraa voitelemallasi renkaalla, joka on asetettu pellille.
9. Laita rengas jääkaappiin (tai pakastimeen) vähintään 1 tunniksi.
10. Pistaasiflan : 1 kananmuna 1 keltuainen ruokosokeria maissitärkkelystä täysmaitoa 35% rasvaa sisältävää kermää pistaasipureeta voita Kuumenna maito kerma.
11. Vatkaa kananmuna, keltuainen ja sokeri, lisää sitten maissitärkkelys ja vatkaa uudelleen.
12. Kaada puolet kuumasta nesteestä munien päälle, sekoita hyvin ja kaada kaikki takaisin kattilaan.

13. Paksuuntuu keskilämmöllä jatkuvasti sekoittaen.
14. Kun kerma on paksuuntunut, poista liedeltä ja lisää pieniksi paloiksi leikattu voi ja pistaasipure.
15. Kaada kerma piirakkapohjan päälle ja paista esilämmitetyssä uunissa 200°C:ssa 20-25 minuuttia.
16. Anna jäähtyä täysin.
17. Suklaaganache : Nyangbo- tai Caraïbes-suklaata hunajaa 35% rasvaa sisältävää kermaa Kuumenna kerma hunajan kanssa.
18. Kaada kerma useassa erässä suklaan päälle, sekoita hyvin jokaisen lisäyksen jälkeen saadaksesi sileän ja kiiltävän ganachen (tarvittaessa voit käyttää sauvasekoitinta emulsion täydentämiseen).
19. Kaada ganache jäähtyneen flanin päälle ja anna kiteytyä huoneenlämmössä.
20. Viimeistelyt : Hakkattuja pistaaseja Merisuolaa Kaakaonibsejä Kun ganache on tarpeeksi kiteytynyt, ripottele päälle erilaisia ainesosia ja nauti!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com