

Pisztáciás és csokoládés flan

Ingrédients

- 18 cm átmérőjű és 6 cm magas flanhoz:
- 60g puha vaj
- 90g porcukor
- 30g mandulapor
- 1 tojás
- 160g T55 liszt
- 50g kukoricakeményít
- 1 tojás
- 1 tojássárgája
- 120g barna cukor
- 45g kukoricakeményít
- 300g teljes tej
- 300g 35%-os tejszín
- 145g pisztácia püré
- 20g vaj
- 150g Nyangbo vagy Caraïbes csokoládé
- 30g méz
- 180g 35%-os tejszín

Préparation

1. Új flan, hogy jól zárjuk ezt a hetet, de ezúttal egy továbbfejlesztett flan, mivel pisztáciával ízesített és fekete csokoládéből készült olvadó ganache borítja.
2. Két dolog a recepttel kapcsolatban: figyeljen arra, hogy 100%-os pisztácia pürét használjon, hogy valódi íz szárított gyümölcsöt kapjon, és javaslok, hogy ne készítse el a ganache-t túl korán; a hűtőben tárolva megkeményedik és elveszíti krémes állagát.
3. Ha szükséges, előre elkészítheti a flant, de ha lehetséges, a ganache-t csak néhány órával a kóstolás előtt készítse el, hogy szobahőmérsékleten kristályosodjon. Hozzávalók: Használok a Valrhona Nyangbo csokoládét (helyettesíthető a Caraïbes-szel): ILETAITUNGATEAU kód a weboldalon 20% kedvezményért (partner).
4. Használok a mandulaport, a vágott pisztáciát, a kakaóbabot és a pisztácia pürét a Koro-tól: ILETAITUNGATEAU kód a weboldalon 5% kedvezményért (nem partner).
5. Eszközök: Habverő Nyújtófa Lyukacsos tálca 18 cm-es forma Elkészítési idő : 50 perc + 25 perc sütés + pihenés 18 cm átmérőjű és 6 cm magas flanhoz: Édes tészta: puha vaj porcukor mandulapor 1 tojás Tiszt kukoricakeményít Keverje össze a puha vajat a porcukorral, majd a mandulaporrall.
6. Adja hozzá a tojást, emulgeálja, majd adja hozzá a lisztet és a kukoricakeményítést anélkül, hogy túl sokat dolgozná a tésztát.
7. Formálja egy golyót, csomagolja be fóliába, és tegye a hűtőbe legalább 3 órára.
8. Ezután nyújtsa ki a tésztát maximum 2 mm vastagságúra, majd helyezze a korábban vajazott formába, amely egy tálcán van.
9. Helyezze a formát a hűtőbe (vagy a fagyasztóba) legalább 1 órára.
10. Pistáciás flan: 1 tojás 1 tojássárgája barna cukor kukoricakeményít teljes tej 35%-os tejszín pisztácia püré vaj Melegítse fel a tejet a tejszínnel.
11. Verje fel a tojást, a tojássárgáját és a cukrot, majd adja hozzá a kukoricakeményítést, és verje fel újra.
12. Öntse a forró folyadék felét a tojásokra, jól keverje össze, majd öntse vissza az egészet a lábasba.
13. Közepes lángon, folyamatos keverés mellett sűrítse be.

14. Amikor a krém besűrsödött, vegye le a tűről, adja hozzá a kis darabokra vágott vaját és a pisztácia pürét.
15. Öntse a krémet a tésztába, majd süsse el melegített 200°C-os sütőben 20-25 percig.
16. Hagyja teljesen kihűlni.
17. Csokoládé ganache: Nyangbo vagy Caraïbes csokoládé méz 35%-os tejszín Melegítse fel a tejszínt a mézzel.
18. Öntse a tejszínt többször a csokoládéra, jól keverje össze minden egyes adag után, hogy sima és fényes ganache-t kapjon (ha szükséges, használhat botmixert az emulzió tökéletesítéséhez).
19. Öntse a ganache-t a kihűlt flanra, és hagyja szobahőmérsékleten kristályosodni.
20. Díszítés: Vágott pisztácia Sóvirág Kakaóbab Miután a ganache elegendőképpen kristályosodott, szórja meg a különböző elemekkel, és élvezze!