

Flan kue cokelat-kacang hazel

Ingrédients

- 60g mentega lunak
- 90g gula halus
- 30g bubuk kacang hazel
- 1 telur
- 150g tepung terigu
- 50g maizena
- 1 telur
- 1 kuning telur
- 100g gula
- 45g maizena
- 320g susu penuh
- 320g krim cair penuh
- 20g mentega
- 200g purée kacang hazel
- 95g krim cair penuh
- 120g purée kacang hazel
- 125g cokelat susu
- 25g madu
- 35g mentega

Préparation

1. Versi baru dari flan-ganache saya, setelah choco-pistache dan snickers, inilah cokelat susu-kacang hazel, ini adalah versi yang Anda pilih mayoritas di instagram.
2. Jadi ini adalah versi yang sangat nostalgia dengan rasa pasta cokelat dan flan kacang hazel (selalu terinspirasi dari resep flan terbaik, yang dari Julien Delhome) dan ganache cokelat susu/kacang hazel.
3. Dan untuk flan yang lebih menggugah selera, Anda bisa mengganti purée kacang hazel dengan praliné
Bahan-bahan :Saya menggunakan cokelat Jivara dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
4. Saya menggunakan bubuk kacang hazel Koro : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (non afiliasi).
5. Peralatan :WhiskLingkar 18cmGulung adonanMini spatula melengkungLembar berlubangWaktu persiapan : 1 jam + minimal 3h30 istirahat + minimal 3 jam pendinginan + 25 menit memasakUntuk flan dengan diameter 18cm / tinggi 6cm : Adonan manis kacang hazel : mentega lunak gula halus bubuk kacang hazel 1 telur tepung terigu maizena Kremasi mentega lunak dengan gula halus dan bubuk kacang hazel menggunakan spatula.
6. Tambahkan telur, emulsi hingga mendapatkan campuran yang homogen.
7. Akhirnya tambahkan tepung dan maizena, jangan terlalu banyak mengolah adonan, segera setelah adonan homogen, itu sudah siap.
8. Bentuk bola, pipihkan sedikit dan bungkus dengan plastik wrap, lalu simpan di lemari es setidaknya 2 jam.
9. Kemudian, giling adonan hingga 2mm dan masukkan ke dalam lingkaran yang sudah diolesi mentega.
10. Kembalikan ke lemari es minimal 1h30, sebaiknya 6 jam atau bahkan semalaman (adonan akan memiliki waktu yang cukup untuk beristirahat dan mengeras, dan tidak akan bergerak saat dipanggang).
11. Adonan flan kacang hazel : 1 telur 1 kuning telur gula maizena susu penuh krim cair penuh mentega purée kacang hazel Kocok kuning telur dengan telur utuh, gula, lalu maizena.

12. Panaskan susu dan krim, lalu tuangkan sedikit demi sedikit ke dalam campuran sebelumnya sambil terus diaduk.
13. Kembalikan semuanya ke dalam panci, lalu masak hingga mengental di atas api sedang sambil terus diaduk.
14. Di luar api, tambahkan mentega dan purée kacang hazel.
15. Tuangkan krim ke atas adonan manis, ratakan permukaannya.
16. Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 180°C selama 25 menit.
17. Kemudian, biarkan dingin pada suhu kamar sebelum memasukkannya ke dalam lemari es.
18. Ganache coklat susu : krim cair penuh purée kacang hazel coklat susu madu mentega Ketika flan sudah dingin, siapkan ganache: panaskan krim cair dengan madu, lalu tuangkan sedikit demi sedikit ke dalam campuran coklat-kacang hazel yang sudah dilelehkan sebelumnya.
19. Aduk rata di antara setiap penambahan untuk mendapatkan ganache yang halus dan mengkilap, lalu tambahkan mentega yang dipotong kecil-kecil.
20. Jika perlu, akhiri emulsi dengan blender tangan.
21. Tuangkan ganache di atas flan, lalu biarkan mengkristal.
22. Untuk dekorasi, saya menunggu hingga ganache sepenuhnya mengkristal lalu saya menggali bentuk kacang hazel yang saya isi dengan purée kacang hazel.
23. Dan voilà, Anda hanya perlu menikmati!