

Flan kue pistachio & coklat

Ingrédients

- 60g mentega lunak
- 90g gula halus
- 30g bubuk almond
- 1 telur
- 160g tepung T55
- 50g maizena
- 1 telur
- 1 kuning telur
- 120g gula merah
- 45g maizena
- 300g susu penuh
- 300g krim cair dengan 35% lemak
- 145g purée pistachio
- 20g mentega
- 150g coklat Nyangbo atau Caraïbes
- 30g madu
- 180g krim cair dengan 35% lemak

Préparation

1. Flan baru untuk mengakhiri minggu ini dengan baik, tetapi flan yang ditingkatkan kali ini karena diberi aroma pistachio dan ditutupi dengan ganache coklat hitam yang meleleh.
2. Dua hal mengenai resep ini: pastikan untuk menggunakan purée 100% pistachio untuk mendapatkan rasa kacang yang sebenarnya, dan saya sarankan untuk tidak membuat ganache terlalu jauh sebelumnya; jika disimpan di lemari es, ia akan mengeras dan kehilangan tekstur krimnya.
3. Jika perlu, Anda bisa menyiapkan flan sebelumnya, namun jika memungkinkan, siapkan ganache hanya beberapa jam sebelum penyajian agar bisa mengkristal pada suhu ruangan. Bahan-bahan : Saya menggunakan coklat Nyangbo (dapat diganti dengan Caraïbes) dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
4. Saya menggunakan bubuk almond, pistachio cincang, grué kakao, dan purée pistachio Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (non afiliasi).
5. Peralatan : Whisk Rolling pin Loyang berlubang Lingkaran 18cm Waktu persiapan : 50 menit + 25 menit memasak + istirahat Untuk flan berdiameter 18cm dengan tinggi 6cm : Adonan manis : mentega lunak gula halus bubuk almond 1 telur tepung T55 maizena Campurkan mentega lunak dengan gula halus lalu tambahkan bubuk almond.
6. Tambahkan telur, emulsi, lalu masukkan tepung dan maizena tanpa terlalu menguleni adonan.
7. Bentuk menjadi bola, bungkus dengan plastik dan simpan di lemari es setidaknya selama 3 jam.
8. Kemudian, giling adonan hingga ketebalan maksimum 2mm dan masukkan ke dalam lingkaran yang sudah diolesi mentega dan diletakkan di atas loyang.
9. Simpan lingkaran di lemari es (atau di freezer) minimal 1 jam.
10. Flan pistachio : 1 telur 1 kuning telur gula merah maizena susu penuh krim cair dengan 35% lemak purée pistachio mentega Panaskan susu dengan krim.
11. Kocok telur, kuning telur, dan gula, lalu tambahkan maizena dan kocok lagi.
12. Tuangkan setengah dari cairan panas ke atas telur, aduk rata lalu tuangkan kembali semuanya ke dalam panci.

13. Masak hingga mengental dengan api sedang sambil terus diaduk.
14. Ketika krim telah mengental, angkat dari api dan tambahkan mentega yang dipotong kecil-kecil dan purée pistachio.
15. Tuangkan krim ke dalam dasar tart, lalu panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 200°C selama 20 hingga 25 menit.
16. Biarkan dingin sepenuhnya.
17. Ganache coklat : coklat Nyangbo atau Caraïbes madu krim cair dengan 35% lemak Panaskan krim dengan madu.
18. Tuangkan krim secara bertahap ke atas coklat, sambil terus mengaduk setelah setiap penambahan untuk mendapatkan ganache yang halus dan mengkilap (jika perlu, Anda bisa menggunakan blender tangan untuk menyempurnakan emulsi).
19. Tuangkan ganache di atas flan yang sudah dingin dan biarkan mengkristal pada suhu ruangan.
20. Penyelesaian : Pistachio cincang Garam fleur de sel Grué kakao Setelah ganache cukup mengkristal, taburkan dengan berbagai elemen, dan nikmati!