

Flankie marmer coklat & vanilla

Ingrédients

- 48g gula muscovado atau vergeoise
- 48g gula pasir
- 150g gula merah
- 74g telur utuh
- 3 kuning telur
- 164g tepung T55
- 40g maizena
- 2,5g baking powder
- 400g susu penuh
- 400g krim cair penuh
- 1 polong vanilla
- 120g coklat hitam 66% kakao
- 120g kepingan coklat hitam
- 84g mentega
- 48g gula muscovado atau vergeoise
- 48g gula pasir
- 24g telur utuh
- 144g tepung T55
- 2,5g baking powder
- 120g kepingan coklat hitam
- 400g susu penuh
- 400g krim cair penuh
- 1 polong vanilla
- 1 telur
- 3 kuning telur
- 150g gula merah
- 40g maizena
- 20g tepung T55
- 30g mentega
- 120g coklat hitam 66% kakao

Préparation

1. Saya sudah membuat flankie "klasik" dengan rasa vanilla, dan satu lagi yang lebih musim gugur dengan rasa roti rempah, sekarang saya hadir dengan versi yang sangat menggugah selera, marmer coklat hitam & vanilla.
2. Dasarnya tetap sama, yaitu kue kering yang renyah dan kaya coklat, dan untuk krimnya, seperti biasa, saya menggunakan resep dari Julien Delhome dengan sedikit mengurangi gula untuk menyeimbangkan penambahan coklat.
3. Hasilnya, flan yang sangat krimi dan kaya coklat!
4. Bahan-bahan :Saya menggunakan Cokelat Caraïbes, kepingan coklat dan polong vanilla Norohy dari

Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).

5. Peralatan : Saya menggunakan Cooking Chef dari Kenwood : kode FLAVIE = 3 aksesori pilihan gratis untuk pembelian cooking chef / nilai hingga 500€ dalam hadiah, pembayaran 4x tanpa biaya melalui Paypal / kolaborasi komersial.

6. Lingkaran 18cm Waktu persiapan : 35 menit + 25 menit memasak + minimal 3 jam istirahat Untuk flan berdiameter 18cm dan tinggi 6cm : Daftar belanja : mentega gula muscovado atau vergeoise gula pasir gula merah telur utuh 3 kuning telur tepung T55 maizena 2, baking powder susu penuh krim cair penuh 1 polong vanilla coklat hitam 66% kakao kepingan coklat hitam Dasar kue kering : mentega gula muscovado atau vergeoise gula pasir telur utuh tepung T55 2, baking powder kepingan coklat hitam Campurkan mentega lunak dengan gula.

7. Kemudian tambahkan telur.

8. Kemudian masukkan tepung dan baking powder, lalu kepingan coklat.

9. Setelah adonan merata, hentikan pencampuran dan tekan adonan ke dalam lingkaran yang sudah diolesi mentega.

10. Tempatkan dasar kue kering di lemari es selama minimal 1 jam.

11. Adonan flan marmer : susu penuh krim cair penuh 1 polong vanilla 1 telur 3 kuning telur gula merah maizena tepung T55 mentega coklat hitam 66% kakao Panaskan susu dan krim dengan biji dari polong vanilla.

12. Kocok telur, kuning telur, dan gula, lalu tambahkan maizena dan tepung dan campur lagi.

13. Tuangkan setengah dari cairan panas ke atas telur, lalu tuangkan semuanya kembali ke dalam panci dan masak hingga mengental dengan api sedang sambil terus diaduk.

14. Setelah diangkat dari api, tambahkan mentega dan aduk kembali.

15. Kemudian, ambil krim patisserie dan tambahkan coklat.

16. Aduk hingga coklat sepenuhnya meleleh dan krim menjadi homogen.

17. Memasak : Tuangkan kedua krim secara bergantian ke dalam dasar kue kering.

18. Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 180°C selama 25 menit, lalu biarkan dingin selama 1 jam pada suhu ruang dan minimal 2 jam di lemari es sebelum menikmati!