

Flan kopi & coklat Dulcey

Ingrédients

- 110g mentega pommade (1)
- 60g gula merah (1)
- 60g bubuk almond
- 40g telur
- 2 sejumput bunga garam
- 90g tepung T55
- 40g mentega pommade (2)
- 20g gula merah (2)
- 3 telur
- 1 kuning telur
- 250g susu penuh
- 250g krim cair penuh
- 8g kopi instan
- 60g gula
- 30g maizena
- 200g coklat Dulcey

Préparation

1. Salah satu kombinasi favorit saya, kopi dan coklat blond Dulcey: rasa karamel yang ringan ini berpadu dengan baik dengan rasa pahit dan aroma kopi. Saya terinspirasi dari resep flan coklat oleh Frédéric Bau, tetapi saya menggunakan kembali resep sable reconstitué saya.
2. Anda dapat membuat adonan pilihan Anda, puff pastry, sable, manis, hazelnut.
3. Jika Anda memilih mengikuti resep di bawah ini, ketahuilah bahwa seperti semua sable reconstitué, adonannya akan lebih rapuh saat dilepaskan dari cetakan dan dipotong dibandingkan dengan adonan lainnya.
4. Campurkan mentega pommade (1) dengan gula merah dan bubuk almond.
5. Tambahkan telur, kemudian bunga garam.
6. Selesaikan dengan tepung.
7. Gulung adonan di antara dua lembar kertas roti hingga ketebalan sekitar 3-4mm, kemudian panggang di 170°C selama 15 menit.
8. Biarkan dingin, kemudian hancurkan biskuitnya.
9. Tambahkan mentega (2) dan gula merah (2), aduk rata, kemudian tuangkan sable ke dalam lingkaran yang sudah diolesi mentega sambil menekan dengan sendok atau gelas agar padat.
10. Simpan dalam lemari es atau freezer sambil menyiapkan krimnya.
11. Kocok telur dan kuning telur dengan gula dan maizena.
12. Panaskan susu dan krim dengan kopi.
13. Tuangkan setengah dari cairan panas ke atas telur, aduk, kemudian tuangkan kembali ke dalam panci.
14. Masak hingga mengental dengan api sedang sambil terus mengocok.
15. Di luar api, tambahkan coklat, dan aduk hingga benar-benar meleleh.
16. Tuangkan campuran flan ke dalam sable reconstitué, kemudian panggang dalam oven yang telah dipanaskan sebelumnya pada suhu 180°C selama 35 hingga 40 menit.
17. Biarkan dingin, kemudian lepaskan dari cetakan dan nikmati!

