

Flan marmer coklat & hazelnut (tanpa telur)

Ingrédients

- 60g mentega lunak
- 90g gula bubuk
- 30g bubuk hazelnut
- 1 telur
- 155g tepung
- 50g maizena
- 15g bubuk kakao
- 500g susu (saya menggunakan susu setengah susu hazelnut setengah susu sapi dari merk Pâquerette et compagnie, Anda bisa mengambil yang sama atau membuat campuran Anda sendiri)
- 250g krim cair penuh (1)
- 1 sendok makan aroma vanila
- 60g maizena
- 10g tepung
- 200g krim cair penuh (2)
- 150g gula
- 1 sendok makan pasta hazelnut (opsional)
- 80g coklat susu dengan 40% kakao
- 20g coklat hitam dengan 70% kakao

Préparation

1. Minggu baru, flan baru!
2. Kali ini flan marmer coklat & hazelnut, tanpa telur, yang sekaligus kencang dan lembut, serta harum untuk menyenangkan semua orang!
3. Saya memutuskan untuk membuatnya dengan adonan manis marmer coklat-hazelnut tetapi Anda juga bisa membuat adonan manis klasik atau bahkan adonan puff pastry untuk mendapatkan dessert 100% tanpa telur
Bahan-bahan: Saya menggunakan coklat Jivara dan Guanaja dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
4. Campurkan mentega yang sudah dilunakkan dengan gula bubuk, dan bubuk hazelnut.
5. Saat campuran sudah homogen, tambahkan telur kemudian tepung dan maizena.
6. Bagi adonan menjadi dua bagian yang sama, lalu tambahkan kakao ke satu bagian adonan.
7. Campur cepat untuk mendapatkan bola adonan yang homogen, lalu bungkus dengan plastik dan masukkan ke dalam kulkas selama minimal 1 jam.
8. Lalu, gulung potongan-potongan adonan kecil memanjang sekitar 5mm tebalnya dan ganti-ganti adonan hazelnut dan kakao.
9. Gulung adonan yang sudah jadi 2mm tebalnya, dan potong potongan 6cm lebarnya untuk keliling flan.
10. Gulung ulang potongan sisa dan gunakan untuk dasar flan.
11. Letakkan adonan di kulkas semalaman.
12. Kemudian, panggang selama menit pada suhu 170°C.
13. Panaskan susu dengan krim (1) dan vanila.
14. Campur maizena dan tepung, lalu tuangkan cairan panas di atasnya.
15. Tuang kembali ke dalam panci dan masak dengan api sedang sambil terus mengocok hingga mengental.
16. Angkat dari api, lalu tambahkan krim (2) dingin.
17. Selanjutnya tambahkan gula.

18. Ambil 1/3 bagian krim, dan masukkan coklat ke dalamnya; ke 2/3 bagian krim, tambahkan pasta hazelnut jika ingin meningkatkan rasa.
19. Tuangkan krim secara bergantian ke dalam adonan yang sudah dipanggang setengah, lalu masak flan selama 50 menit dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 180°C.
20. Biarkan benar-benar dingin sebelum mengeluarkan dari cetakan dan menikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com