

Vanila praline flan

Ingrédients

- 250g almond
- 140g gula
- 40g kulit vanila kosong (kulit vanila yang sudah dikosongkan isi bijinya)
- 2g fleur de sel
- 80g mentega
- 35g gula muscovado
- 25g susu utuh
- 40g praliné vanila
- 125g tepung T65
- 1 butir telur
- 3 kuning telur
- 600g krim cair
- 200g susu utuh
- 1 kulit vanila
- 150g praliné vanila
- 110g gula cassonade
- 60g maizena
- 40g mentega

Préparation

1. Setelah ketidakhadiran saya, saya harus kembali dengan flan baru!
2. Kali ini sangat bercita rasa vanila karena tidak hanya krimnya yang beraroma praliné vanila (terinspirasi dari resep Cédric Grolet), tetapi kue sablé-nya juga.
3. Untuk biskuit, saya terinspirasi dari resep Valrhona untuk sablé praliné, jika Anda mau, Anda bisa menggandakan jumlahnya dan menggulung sisa adonan (seperti untuk sablé viennois) atau cukup memotongnya dengan pemotong kue setelah adonan benar-benar dingin.
4. Untuk krimnya, saya sekali lagi mengadaptasi resep flan dari Julien Delhome, yang menurut saya terbaik, dengan mengurangi gula dan menambahkan praliné Hasilnya adalah flan yang harum dan lembut di atas sablé yang sangat renyah, singkatnya, sebuah kelezatan!
5. Tentu saja Anda bisa mengganti praliné vanila dengan yang sesuai pilihan Anda: hazelnut, almond, pecan, pistachio...Peralatan: Pengocok Rolling pin Cincin 18cm Bahan-bahan: Saya menggunakan vanili Norohy dari Madagascar Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
6. Praliné vanila: almond gula kulit vanila kosong (kulit vanila yang sudah dikosongkan isi bijinya) fleur de selAnda akan mendapatkan praliné yang lebih banyak, bebas untuk mengurangi proporsinya namun tetap harus memiliki jumlah minimum untuk dapat mencampurkan adonan dengan sempurna.
7. Sangrai almond dengan kulit vanila pada 150°C selama 10 sampai 15 menit (kulitnya harus benar-benar kering).
8. Siapkan karamel kering dengan gula, lalu tuangkan ke atas almond dan kulit vanila.
9. Biarkan benar-benar dingin.
10. Selanjutnya, campurkan semua hingga menjadi praliné dan tambahkan fleur de sel.
11. T65Campurkan mentega pomade dan gula muscovado.
12. Pada saat yang sama, hangatkan susu dan tambahkan ke praliné vanila.
13. Campurkan susu/praliné ke dalam campuran mentega/gula.
14. Tambahkan tepung terakhir, bentuk bola kemudian ratakan sedikit, bungkus dengan plastik wrap dan

letakkan di kulkas setidaknya selama 1 jam (jika bisa didiamkan lebih lama, akan lebih mudah untuk dikerjakan).

15. Selanjutnya, gulung dan pasang di dalam cincin berdiameter 18cm dengan tinggi 6cm yang telah diolesi mentega dan diletakkan di atas selembar kertas roti.

16. Letakkan di kulkas minimal 1 jam.

17. Krim praliné vanila: 1 butir telur3 kuning telur krim cair susu utuh1 kulit vanila praliné vanila gula cassonade maizena mentegaPanaskan susu dengan krim dan biji vanila.

18. Kocok telur, kuning telur dan gula, lalu tambahkan maizena.

19. Tuang setengah susu di atasnya, lalu tuangkan kembali semuanya ke dalam panci.

20. Biarkan mengental dengan api sedang sambil dikocok terus-menerus.

21. Selanjutnya, luar dari api, tambahkan mentega yang dipotong kecil-kecil kemudian praliné.

22. Tutup krim dengan plastik wrap kontak dan biarkan hingga benar-benar dingin.

23. Memasak & penyelesaian: Sedikit praliné vanilaTuangkan krim praliné vanila ke atas sablé, kemudian panggang selama 40 menit pada 180°C.

24. Biarkan dingin total sebelum dilepas dari cetakan, dan hiasi dengan praliné sebelum menikmati!