

Flan patissier dengan speculoos (tanpa telur)

Ingrédients

- 250g speculoos
- 90g mentega
- 1 sejumput garam
- 500g susu penuh
- 500g krim cair dengan 30 atau 35% lemak
- 55g maizena
- 10g tepung terigu
- 80g gula
- 280g pasta speculoos

Préparation

1. Sudah lama tidak membuat, sebuah flan baru!
2. Kali ini rasa speculoos, dan jika Anda mau, Anda bahkan bisa menambahkan sedikit kayu manis untuk rasa yang lebih tajam.
3. Resep ini sepenuhnya tanpa telur, saya terinspirasi oleh flan dari Karim Bourgi, teksturnya sedikit kurang creamy dibandingkan flan biasa namun tanpa telur membuatnya lebih ringan. Peralatan: Loyang berlubang Cincin 18cm. Bahan-bahan: Saya menggunakan pasta speculoos Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
4. Waktu persiapan: 35 menit + 1 jam 10 menit pemanggangan + pendinginan. Untuk flan dengan diameter 18cm dan tinggi 6cm: Speculoos yang direkonstruksi: speculoos mentega 1 sejumput garam. Haluskan speculoos, lalu tambahkan mentega leleh dan garam.
5. Ratakan campuran tersebut dalam cincin yang sudah dilapisi dengan kertas roti dengan menekan dasar dan sisi dengan kuat.
6. Panggang selama 10 menit pada suhu 180°C.
7. Krim speculoos: susu penuh krim cair dengan 30 atau 35% lemak maizena tepung terigu gula pasta speculoos Bubuk kayu manis (opsional). Panaskan susu dengan krim (dan kayu manis jika Anda menemukannya).
8. Secara terpisah, campurkan maizena dan tepung, lalu tuangkan sedikit demi sedikit cairan panas di atasnya sambil diaduk rata.
9. Tuangkan kembali semuanya ke dalam panci, lalu panaskan hingga mengental dengan api sedang sambil terus mengocok.
10. Angkat dari api, tambahkan pasta speculoos.
11. Aduk krim yang dihasilkan sampai tidak ada uap lagi yang keluar dari krim, lalu tambahkan gula dan aduk lagi.
12. Tutupi krim dengan plastik dan dinginkan dalam lemari es, lalu tuangkan ke dalam cetakan.
13. Panggang selama 50 hingga 55 menit pada suhu 170°C kemudian biarkan dingin sepenuhnya sebelum menikmati!