

Flan Pâtissier Marmer (Vanili, Cokelat, Pralin)

Ingrédients

- 3 kuning telur
- 110g gula
- 115g mentega lembut
- 100g tepung
- 2g baking powder
- 1 buah vanila
- 400g krim cair dengan 35% lemak
- 400g susu utuh
- 1 telur
- 3 kuning telur
- 170g gula tebu
- 40g maizena
- 20g tepung
- 30g mentega
- 105g [pralin 100% hazelnut](https://www.iletaitungateau.com/articles/6)
- 75 g coklat hitam 70%

Préparation

1. Sudah lama sekali sejak terakhir saya membuat flan marmer, dan saya ragu antara coklat-vanilla dan coklat-praline, akhirnya saya memilih flan vanilla-coklat-praline, jadi semua senang!
2. Hampir selalu, saya memulai dari resep flan vanilla sempurna dari Julien Delhome untuk krimnya, yang saya bagi menjadi tiga bagian, dan sebagai dasar saya ingin mencoba sesuatu yang berbeda jadi saya mencoba dengan sablé breton, sedikit lebih rumit saat melepasnya dari cetakan tapi benar-benar enak!
3. Tentu saja Anda bisa membuat resep ini dengan adonan pilihan Anda (sablée, sucrée, feuilletée, brisée.
4.).
5. Seperti biasa dengan flan, satu-satunya kesulitan adalah menunggu sampai dingin sebelum bisa dinikmati ;) Peralatan: Pengocok Rol kue Loyang berlubang Lingkaran 18cm Bahan: Saya menggunakan coklat Guanaja dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (kode afiliasi).
6. Saya menggunakan vanilla dan bubuk vanilla dari Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (kode non afiliasi).
7. Campurkan kuning telur dengan gula.
8. Tambahkan kuning telur dan aduk hingga mendapatkan tekstur yang lembut.
9. Tambahkan dengan tepung dan baking powder.
10. Ketika adonan sudah homogen, gilas di antara dua lembar kertas roti lalu dinginkan dalam kulkas minimal 1 jam.
11. Ketika adonan sudah dingin, bentuklah lingkarannya (adonan ini sangat berminyak, jauh lebih sulit dibentuk daripada adonan manis klasik).
12. Jika Anda mengalami kesulitan, Anda bisa mengambil potongan adonan dan langsung menempelkannya dengan jari ke dalam lingkaran).
13. Gilas hingga maksimal 3mm, dengan sisa adonan Anda bisa membuat sablé individu.
14. Bekukan adonan saat menyiapkan krim.
15. Rendam buah dan biji vanila minimal 30 menit dengan krim dan susu: panaskan semuanya, lalu tutup panci dan biarkan meresap.

16. Campurkan telur, kuning telur, dan gula hingga berwarna terang.
17. Tambahkan tepung dan maizena.
18. Angkat buah vanila dari campuran susu/krim, didihkan lalu tuangkan setengahnya ke telur yang sudah dicampur gula.
19. Tuangkan kembali semuanya ke dalam panci, masak dengan api sedang sambil terus diaduk.
20. Setelah mencapai mendidih, lanjutkan memasak selama 1 menit lagi, sambil terus diaduk.
21. Angkat dari api, tambahkan mentega, aduk hingga rata.
22. Bagi krim menjadi tiga bagian: satu bagian tambahkan bubuk vanilla, dan dua bagian : tambahkan coklat ke sepertiga bagian pertama, praline ke yang kedua.
23. Tuang krim secara bergantian di atas sablé, lalu panggang selama 40 menit dalam oven yang sudah dipanaskan suhu 180°C.
24. Setelah keluar dari oven, biarkan istirahat 1 jam, lalu dinginkan minimal 2 atau 3 jam sebelum dinikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com