

Flan pâtissier dengan bubuk kakao

Ingrédients

- 60g mentega lembut
- 90g gula halus
- 30g bubuk almond atau hazelnut
- 1 telur
- 160g tepung T55
- 50g maizena
- 250g susu penuh
- 250g krim cair penuh
- 100g biji kakao
- 3 kuning telur
- 1 telur
- 160g gula tebu
- 40g maizena
- 20g tepung
- 30g mentega

Préparation

1. Flan yang lembut dan creamy, dengan sedikit rasa coklat yang lembut, apakah Anda tertarik?
2. Anda berada di tempat yang tepat dengan resep flan biji kakao ini, yang penggunaannya memberikan aroma yang lebih segar dibandingkan penggunaan cokelat leleh. Resep ini didasarkan pada resep Julien Delhome, saya hanya mengganti vanila dengan biji kakao dalam infus krim & susu, selain itu tidak ada modifikasi karena saya menyukai resep ini!
3. Alat: Pengocok Rolling pin Lempeng berlubang Lingkaran 18cm Bahan-bahan: Saya menggunakan biji kakao Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
4. Waktu persiapan: 30 menit + 3 jam 30 hingga 1 malam beristirahat + 25 menit pemanggangan Untuk flan dengan diameter 18 cm: Adonan manis almond/hazelnut: mentega lembut gula halus bubuk almond atau hazelnut 1 telur tepung T55 maizena Campurkan mentega lembut dengan gula halus dan bubuk almond atau hazelnut.
5. Tambahkan telur, campur, kemudian akhiri dengan menambahkan tepung dan maizena, tanpa terlalu banyak mengolah adonan.
6. Bentuk menjadi bola, bungkus dan masukkan ke dalam kulkas minimal 1 jam 30 menit.
7. Selanjutnya, gulung adonan, lapiasi lingkaran Anda (miliki ukuran 18cm dengan tinggi 6cm) yang sudah diberi mentega, dan masukkan kembali ke kulkas.
8. Krim biji kakao: susu penuh krim cair penuh biji kakao 3 kuning telur 1 telur gula tebu maizena tepung Sekitar susu penuh Sekitar krim cair penuh mentega Dalam panci, dididihkan susu dan krim dengan biji kakao.
9. Tutupi panci dan biarkan meresap minimal 2 jam (saya biarkan semalaman).
10. Kemudian, saring cairannya & timbanglah.
11. Tambahkan berat yang kurang untuk mencapai , setengah susu, setengah krim (jika menimbang , tambahkan krim dan susu misalnya).
12. Panaskan campurannya.
13. Sementara itu, kocok kuning telur, telur, dan gula.
14. Tambahkan maizena dan tepung, campur kembali.

15. Tuangkan cairan panas ke telur sambil diaduk, tuangkan kembali semuanya ke dalam panci, lalu panaskan hingga mengental dengan api sedang.
16. Di luar api tambahkan mentega yang telah dipotong kecil-kecil, aduk rata, lalu tuangkan di atas adonan manis.
17. Bakar dalam oven yang telah dipanaskan sebelumnya pada suhu 180°C selama 25 menit, kemudian biarkan dingin.
18. Hiasi dengan coklat dan biji kakao sesuai selera Anda lalu nikmatilah!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com