

Chocoflan (inspirasi Ottolenghi)

Ingrédients

- 80g gula
- 190g tepung
- 55g bubuk kakao
- 90g mentega tawar
- 75g gula muscovado
- 95g gula pasir
- 2 telur ukuran sedang (100g)
- 170g susu asam
- 3 telur
- 80g gula
- 500g susu murni
- 1 batang vanili atau satu sendok teh ekstrak vanili

Préparation

1. Chocoflan, apa sih itu?
2. Ini adalah kue yang saya temukan dalam buku Ottolenghi, setengah lembut cokelat setengah flan telur, semuanya dilapisi karamel, singkatnya, lezat!
3. Ottolenghi menggunakan saus karamel (setengahnya dituangkan di atas kue setelah dilepas dari cetakan), saya hanya membuat karamel kering seperti biasa saya lakukan untuk flan telur, dan saya tidak menambahkan apapun setelah pemanggangan.
4. Saya mempertahankan resep lembut cokelatnyanya (saya hanya mengurangi semua jumlahnya karena cetakan saya lebih kecil dari miliknya), tetapi saya benar-benar mengubah resep flan (resepnya menggunakan susu kental manis, tidak manis, dan keju krim) dengan menggunakan resep flan telur yang biasa saya buat.
5. Akhirnya, tidak ada kesalahan dalam resepnya, letakkan adonan cokelat di atas karamel dan akhiri dengan flan, dua adonan ini akan bertukar tempat selama pemanggangan, sehingga kue cokelat akan menjadi dasar dan flan di atas setelah dipanggang.
- 1/2Bahan-bahan: Saya menggunakan ekstrak vanili Norohy dan kakao dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
6. Waktu persiapan: 35 menit + 1 jam pemanggangan + setidaknya 4 jam pendinginanUntuk bundt cake berdiameter sekitar 22 hingga 24cm: Karamel: gula Buatlah karamel kering dengan gula, lalu tuangkan ke dasar cetakan yang sudah diolesi mentega.
7. Biarkan mengkristal.
8. Lembut cokelat: tepung 1/4sendok teh baking powder 1/4sendok teh soda kue bubuk kakao 1/2sendok teh garam mentega tawar gula muscovado gula pasir 2 telur ukuran sedang (1) susu asam Campurkan mentega dengan gula, lalu tambahkan telur satu per satu.
9. Kemudian tambahkan 1/3 bahan kering (tepung, baking powder, kakao, soda kue, garam yang sudah dicampur), lalu setengah dari susu asam.
10. Tambahkan 1/3 dari bahan kering, sisa susu asam, dan akhiri dengan sisa bahan kering.
11. Tuang adonan ke dalam cetakan di atas karamel.
12. Flan: 3 telur gula susu murni 1 batang vanili atau satu sendok teh ekstrak vanili Kocok telur dengan gula.
13. Secara bersamaan, panaskan susu dengan vanili.
14. Tuangkan ke dalam telur, aduk rata, lalu tuang adonan flan ke atas adonan cokelat.
15. Untuk pemanggangan, Ottolenghi merekomendasikan untuk menutupi cetakan dengan cakram kertas

roti, membungkusnya dengan aluminium foil, lalu memanggang kue dengan sistem bain-marie (sekitar 2 hingga 3cm tingginya) dalam oven yang sudah dipanaskan sebelumnya pada suhu 160°C selama 1 jam.

16. Di sisi saya, setelah satu jam, kue tersebut (terutama bagian flan) belum matang, jadi saya mengeluarkan cetakan dari bain-marie (saya tidak pernah memanggang flan telur saya dengan bain-marie biasanya) dan saya melanjutkan memanggang dengan aluminium foil selama 20 menit (hingga pisau hampir bersih; seharusnya hanya ada sedikit cokelat tetapi tidak ada flan).

17. Jika mengulang, saya akan memanggang tanpa sistem bain-marie selama 45 menit hingga 1 jam, tergantung pada oven Anda dan kebiasaan Anda.

18. Setelah memanggang, buka cetakan dan biarkan mendingin sekitar 1 hingga 2 jam.

19. Keluarkan dari cetakan ke piring saji Anda dan masukkan ke lemari es minimal 3 jam sebelum menikmatinya!