

Flan pasticcero cioccolato-nocciola

Ingrédients

- 60g di burro morbido
- 90g di zucchero a velo
- 30g di polvere di nocciola
- 1 uovo
- 150g di farina
- 50g di maizena
- 1 uovo
- 1 tuorlo d'uovo
- 100g di zucchero
- 45g di maizena
- 320g di latte intero
- 320g di panna liquida intera
- 20g di burro
- 200g di purea di nocciola
- 95g di panna liquida intera
- 120g di purea di nocciola
- 125g di cioccolato al latte
- 25g di miele
- 35g di burro

Préparation

1. Nuova versione del mio flan-ganache, dopo il choco-pistacchio e il snickers, ecco il cioccolato al latte-nocciola, è la versione per cui avete votato in maggioranza su Instagram.
2. Ecco quindi una versione molto regressiva dal sapore di crema spalmabile con un flan alla nocciola (sempre ispirato alla migliore ricetta di flan, quella di Julien Delhome) e una ganache al cioccolato al latte/nocciola.
3. E per un flan ancora più goloso, potete sostituire la purea di nocciola con del praliné. Ingredienti :Ho utilizzato il cioccolato Jivara di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Ho utilizzato la polvere di nocciole Koro : codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
5. Materiale :FrustaCerchio 18cmMattarelloMini spatola angolataTeglia forataTempo di preparazione : 1 ora + minimo 3h30 di riposo + minimo 3 ore di raffreddamento + 25 minuti di cotturaPer un flan di 18cm di diametro / 6cm di altezza : Pasta frolla nocciola : di burro morbido di zucchero a velo di polvere di nocciola 1 uovo di farina di maizena Crema il burro morbido con lo zucchero a velo e la polvere di nocciola con una spatola.
6. Aggiungete l'uovo, emulsionate fino ad avere un composto omogeneo.
7. Aggiungete infine la farina e la maizena, non lavorate troppo l'impasto, appena è omogeneo è pronto.
8. Formate una palla, appiattitela leggermente e avvolgetela nella pellicola trasparente, poi mettetela in frigorifero per almeno 2 ore.
9. Poi, stendete la pasta a 2mm e foderate il vostro cerchio imburrito.
10. Rimettete in frigorifero per minimo 1h30, meglio 6 ore o anche tutta la notte (in questo modo la pasta avrà il tempo di riposare e di crostare, e non si muoverà in cottura).
11. Apparecchio per flan alla nocciola : 1 uovo 1 tuorlo d'uovo di zucchero di maizena di latte intero di panna liquida intera di burro di purea di nocciola Sbattete il tuorlo d'uovo con l'uovo intero, lo zucchero, poi la maizena.

12. Fate scaldare il latte e la panna, poi versateli poco a poco sul composto precedente mescolando sempre.
13. Rimettete il tutto nella casseruola, poi fate addensare a fuoco medio mescolando costantemente.
14. Fuori dal fuoco, aggiungete il burro e la purea di nocciola.
15. Versate la crema sulla pasta frolla, lisciate la superficie.
16. Infornate nel forno preriscaldato a 180°C per 25 minuti.
17. Poi, lasciate raffreddare a temperatura ambiente prima di metterlo in frigo.
18. Ganache al cioccolato al latte : di panna liquida intera di purea di nocciola di cioccolato al latte di miele di burro Quando il flan si è raffreddato, preparate la ganache: scaldare la panna liquida con il miele, poi versatela in più riprese sul composto di cioccolato-nocciola precedentemente fuso.
19. Mescolate bene tra ogni aggiunta per ottenere una ganache liscia e lucida, poi aggiungete il burro tagliato a pezzetti.
20. Se necessario, terminate l'emulsione con un frullatore a immersione.
21. Versate la ganache sul flan, poi lasciatela cristallizzare.
22. Per la decorazione, ho aspettato che la ganache si fosse completamente cristallizzata, poi ho scavato la forma di una nocciola che ho riempito con della purea di nocciola.
23. Ecco fatto, non vi resta che gustarlo!