

Flankie marmorizzato cioccolato e vaniglia

Ingrédients

- 48g di zucchero muscovado o di canna
- 48g di zucchero semolato
- 150g di zucchero di canna
- 74g di uovo intero
- 3 tuorli d'uovo
- 164g di farina T55
- 40g di maizena
- 2,5g di lievito chimico
- 400g di latte intero
- 400g di panna liquida intera
- 1 bacca di vaniglia
- 120g di cioccolato fondente al 66% di cacao
- 120g di gocce di cioccolato fondente
- 84g di burro
- 48g di zucchero muscovado o di canna
- 48g di zucchero semolato
- 24g di uovo intero
- 144g di farina T55
- 2,5g di lievito chimico
- 120g di gocce di cioccolato fondente
- 400g di latte intero
- 400g di panna liquida intera
- 1 bacca di vaniglia
- 1 uovo
- 3 tuorli d'uovo
- 150g di zucchero di canna
- 40g di maizena
- 20g di farina T55
- 30g di burro
- 120g di cioccolato fondente al 66% di cacao

Préparation

1. Ho già realizzato un flankie « classico » alla vaniglia, uno più autunnale con sapori di pan di spezie, eccomi di nuovo con una versione molto golosa, marmorizzata cioccolato fondente & vaniglia.
2. La base è sempre la stessa, un cookie croccante e ben cioccolatoso, e per la crema come molto spesso ho ripreso quella della ricetta di Julien Delhome diminuendo leggermente lo zucchero per bilanciare l'aggiunta di cioccolato.
3. Risultato, un flan molto cremoso e ben cioccolatoso!
4. Ingredienti :Ho utilizzato il Cioccolato Caraïbes, le gocce di cioccolato e le bacche di vaniglia Norohy di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).

5. Materiale :Ho utilizzato il mio Cooking Chef di Kenwood : codice FLAVIE = 3 accessori a scelta omaggio per l'acquisto di un cooking chef / valore fino a 500€ di regali, pagamento in 4x senza spese possibile tramite Paypal / collaborazione commerciale.

6. Cercle 18cmTempo di preparazione : 35 minuti + 25 minuti di cottura + minimo 3 ore di riposoPer un flan di 18cm di diametro su 6cm di altezza : Lista della spesa : di burro di zucchero muscovado o di canna di zucchero semolato di zucchero di canna di uovo intero 3 tuorli d'uovo di farina T55 di maizena 2, di lievito chimico di latte intero di panna liquida intera 1 bacca di vaniglia di cioccolato fondente al 66% di cacao di gocce di cioccolato fondente La base del cookie : di burro di zucchero muscovado o di canna di zucchero semolato di uovo intero di farina T55 2, di lievito chimico di gocce di cioccolato fondente Mescolate il burro ammorbidito con gli zuccheri.

7. Aggiungete poi l'uovo.

8. Incorporate poi la farina e il lievito, poi le gocce di cioccolato.

9. Non appena l'impasto è omogeneo, smettete di mescolare e foderate il vostro cerchio precedentemente imburrato con esso.

10. Posizionate la base del cookie in frigorifero per minimo 1 ora.

11. Il composto per flan marmorizzato : di latte intero di panna liquida intera 1 bacca di vaniglia 1 uovo 3 tuorli d'uovo di zucchero di canna di maizena di farina T55 di burro di cioccolato fondente al 66% di cacao Fate scaldare il latte e la panna con i semi della bacca di vaniglia.

12. Sbattete l'uovo, i tuorli e lo zucchero, poi aggiungete la maizena e la farina e mescolate di nuovo.

13. Versate metà del liquido caldo sulle uova, poi rimettete tutto nella casseruola e fate addensare a fuoco medio mescolando continuamente.

14. Fuori dal fuoco, aggiungete il burro e mescolate di nuovo.

15. Poi, prelevate di crema pasticcera e aggiungete il cioccolato.

16. Mescolate fino a quando il cioccolato è completamente fuso e la crema è omogenea.

17. La cottura : Versate le due creme in alternanza sul fondo di cookie.

18. Infornate nel forno preriscaldato a 180°C per 25 minuti di cottura, poi lasciate raffreddare 1 ora a temperatura ambiente e minimo 2 ore in frigorifero prima di gustare!