

Flan pasticcere al pistacchio e cioccolato.

Ingrédients

- 60g di burro morbido
- 90g di zucchero a velo
- 30g di farina di mandorle
- 1 uovo
- 160g di farina T55
- 50g di maizena
- 1 uovo
- 1 tuorlo d'uovo
- 120g di zucchero di canna
- 45g di maizena
- 300g di latte intero
- 300g di panna liquida al 35% di grassi
- 145g di purea di pistacchio
- 20g di burro
- 150g di cioccolato Nyangbo o Caraïbes
- 30g di miele
- 180g di panna liquida al 35% di grassi

Préparation

1. Un nuovo flan per concludere bene questa settimana, ma un flan migliorato questa volta poiché è aromatizzato al pistacchio e ricoperto da una ganache fondente al cioccolato fondente.
2. Due cose riguardanti questa ricetta: è importante utilizzare una purea al 100% di pistacchio per ottenere un vero sapore di frutta secca, e consiglio di non preparare la ganache troppo in anticipo; conservata in frigorifero diventerà dura e perderà la sua consistenza cremosa.
3. Se necessario, potete preparare il flan in anticipo, ma se possibile preparate la ganache solo poche ore prima del consumo per lasciarla cristallizzare a temperatura ambiente. Ingredienti: Ho utilizzato il cioccolato Nyangbo (sostituibile con il Caraïbes) di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Ho usato la farina di mandorle, i pistacchi tritati, il gruè di cacao e la purea di pistacchio Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
5. Materiale: Frusta Rullo da pasticceria Teglia perforata Cerchio 18cm Tempo di preparazione: 50 minuti + 25 minuti di cottura + riposo Per un flan di 18cm di diametro su 6cm di altezza: La pasta frolla: di burro morbido di zucchero a velo di farina di mandorle 1 uovo di farina T55 di maizena Mescolate il burro morbido con lo zucchero a velo, quindi la farina di mandorle.
6. Aggiungete l'uovo, emulsionate e poi incorporate la farina e la maizena senza lavorare troppo l'impasto.
7. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e mettetela in frigorifero per almeno 3 ore.
8. Successivamente, stendete la pasta a uno spessore massimo di 2mm, poi rivestite il vostro cerchio precedentemente imburato e posizionato su una teglia.
9. Mettete il cerchio in frigorifero (o nel congelatore) per almeno 1 ora.
10. Flan al pistacchio: 1 uovo 1 tuorlo d'uovo di zucchero di canna di maizena di latte intero di panna liquida al 35% di grassi di purea di pistacchio di burro Scaldate il latte con la panna.
11. Sbattete l'uovo, il tuorlo d'uovo e lo zucchero, quindi aggiungete la maizena e sbattete di nuovo.
12. Versate metà del liquido caldo sulle uova, mescolate bene, quindi riversate tutto nella casseruola.
13. Fate addensare a fuoco medio mescolando continuamente.

14. Quando la crema si è addensata, fuori dal fuoco aggiungete il burro tagliato a pezzetti e la purea di pistacchio.
15. Versate la crema nel fondo della crostata, poi infornate nel forno preriscaldato a 200°C per 20-25 minuti.
16. Lasciate raffreddare completamente.
17. Ganache al cioccolato: di cioccolato Nyangbo o Caraïbes di miele di panna liquida al 35% di grassi Scaldare la panna con il miele.
18. Versate la panna in più riprese sul cioccolato, mescolando bene dopo ogni aggiunta per ottenere una ganache liscia e brillante (se necessario, potete utilizzare un frullatore a immersione per perfezionare l'emulsione).
19. Versate la ganache sul flan raffreddato e lasciate cristallizzare a temperatura ambiente.
20. Finiture: Dei pistacchi tritati Del fiore di sale Del gru  di cacao Quando la ganache   sufficientemente cristallizzata, cospargetela con i diversi elementi e buon appetito!