

Flan di arachidi, caramello e cioccolato stile Snickers

Ingrédients

- 60g di burro morbido
- 90g di zucchero a velo
- 30g di farina di mandorle
- 1 uovo
- 160g di farina T55
- 50g di maizena
- 100g di zucchero semolato
- 30g di burro salato
- 190g di panna liquida
- 1 uovo
- 1 tuorlo d'uovo
- 100g di zucchero
- 45g di maizena
- 300g di latte intero
- 300g di panna liquida al 35% di materia grassa
- 20g di burro
- 165g di burro di arachidi
- 140g di panna liquida intera
- 25g di miele
- 195g di cioccolato Jivara

Préparation

1. Seconda versione della mia serie di flan/ganache, dopo il pistacchio&cioccolato, ecco lo « snickers »: arachidi, caramello e naturalmente cioccolato al latte!
2. Ricetta abbastanza semplice ma comunque molto golosa, bisognerà solo essere pazienti perché ci sono molti tempi di riposo tra la pasta frolla & il raffreddamento dei vari elementi Ingredienti: Ho utilizzato il cioccolato Jivara di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per uno sconto del 20% su tutto il sito (codice affiliato).
3. Ho utilizzato il burro di arachidi & la farina di mandorle Koro: codice ILETAITUNGATEAU per uno sconto del 5% su tutto il sito (non affiliato).
4. Materiale: Cerchio 18cm Mattarello Teglia microforata Frusta Termometro Tempo di preparazione: 1h10 + 25 minuti di cottura + riposo Per un flan di 18cm di diametro e 6cm di altezza / 8 persone: 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 e quindi la farina di mandorle.
5. Aggiungete l'uovo, emulsionate quindi incorporate la farina e la maizena senza lavorare troppo l'impasto.
6. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e mettetela in frigorifero almeno 3 ore.
7. Successivamente, stendete l'impasto su uno spessore massimo di 2mm quindi rivestite il vostro cerchio imburato.
8. Mettilo in frigorifero per almeno 2 ore.
9. Caramello: Ricetta di @crok_choc_ trovata su instagram di zucchero semolato di burro salato di panna liquida Preparate un caramello a secco con lo zucchero.
10. Quando ha un bel colore ambrato, aggiungete il burro tagliato a pezzettini.
11. Mescolate bene, poi aggiungete la panna precedentemente riscaldata.
12. Cuocete a fuoco basso mescolando regolarmente fino a raggiungere i 109°C, quindi frullate e fate raffreddare completamente.

13. Crema pasticcera con arachidi: 1 uovo 1 tuorlo d'uovo di zucchero di maizena di latte intero di panna liquida al 35% di materia grassa di burro di burro di arachidi Circa di arachidi Scaldare il latte e la panna.
14. Frullare l'uovo, il tuorlo e lo zucchero, poi aggiungere la maizena.
15. Versare il latte e la panna sulle uova poco alla volta, mescolare bene e riversare il tutto nella casseruola.
16. Cuocere a fuoco medio mescolando continuamente fino a quando la crema si addensa.
17. Aggiungere il burro tagliato a pezzettini e il burro di arachidi, mescolare nuovamente.
18. Nella base della pasta frolla, stendere un po' di caramello (uno strato sottile), aggiungere alcune arachidi, quindi versareci sopra la crema.
19. Infornare nel forno preriscaldato a 200°C per 20 a 25 minuti.
20. Lasciare raffreddare completamente prima di togliere dallo stampo.
21. Ganache al cioccolato al latte: di panna liquida intera di miele di cioccolato Jivara Scaldare la panna liquida con il miele.
22. Fondere il cioccolato.
23. Versare la panna calda in più riprese sul cioccolato, mescolando bene dopo ogni aggiunta.
24. Terminare con un frullatore ad immersione per avere una ganache ben liscia e brillante.
25. Finiture: Il caramello Qualche arachide Quando il flan si è raffreddato, versare del caramello sopra (conservarne un po' per la decorazione).
26. Aggiungere poi la ganache al cioccolato, quindi fare dei piccoli tratti di caramello sopra.
27. Aggiungere qualche arachide, lasciare cristallizzare la ganache e godetevi!