

Flan marmorizzato al cioccolato e nocciola (senza uova)

Ingrédients

- 60g di burro morbido
- 90g di zucchero a velo
- 30g di polvere di nocciole
- 1 uovo
- 155g di farina
- 50g di maizena
- 15g di cacao in polvere
- 500g di latte (ho usato un latte metà latte di nocciole metà latte vaccino del marchio Pâquerette e compagnia, potete prendere lo stesso o fare il vostro mix)
- 250g di panna liquida intera (1)
- 1 cucchiaino di aroma di vaniglia
- 60g di maizena
- 10g di farina
- 200g di panna liquida intera (2)
- 150g di zucchero
- 1 cucchiaino di purea di nocciole (opzionale)
- 80g di cioccolato al latte al 40% di cacao
- 20g di cioccolato fondente al 70% di cacao

Préparation

1. Nuova settimana, nuovo flan!
2. Questa volta un flan marmorizzato cioccolato & nocciola, senza uova, allo stesso tempo compatto e cremoso, e ben profumato per deliziare tutti!
3. Ho deciso di farlo con una pasta zuccherata marmorizzata ciocco-nocciola ma potete benissimo fare una pasta zuccherata classica o anche una pasta sfoglia per avere un dessert 100% senza uova Ingredienti: Ho usato i cioccolati Jivara e Guanaja di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Materiale: Frusta Teglia perforata Cerchio 18cm Tempo di preparazione: 40 minuti + 1h05 di cottura + riposo Per un flan di 18cm di diametro per 6cm di altezza: Pasta zuccherata bicolore: di burro morbido di zucchero a velo di polvere di nocciole 1 uovo di farina di maizena di cacao in polvere Mescolate bene il burro ammorbidito con lo zucchero a velo e la polvere di nocciole.
5. Quando il composto è omogeneo, aggiungete l'uovo, poi la farina e la maizena.
6. Dividete l'impasto in due parti uguali, quindi aggiungete il cacao in una delle due paste.
7. Mescolate rapidamente per formare una palla omogenea, poi coprite con pellicola e mettete le paste in frigo per almeno 1 ora.
8. Successivamente, stendete piccoli pezzi di pasta in lunghezza fino a circa 5mm di spessore e alternate le paste nocciola e cacao.
9. Stendete la pasta così ottenuta ad uno spessore di 2mm e tagliate delle strisce di 6cm di larghezza per il bordo del flan.
10. Stendete gli scarti e usateli per il fondo del flan.
11. Mettete la pasta in frigorifero per una notte.
12. Poi precuocetela per a minuti a 170°C.
13. Apparecchio per flan marmorizzato con nocciole & ciocco: di latte (ho usato un latte metà latte di nocciole metà latte vaccino del marchio Pâquerette e compagnia, potete prendere lo stesso o fare il vostro mix)

di panna liquida intera (1) 1 cucchiaino di aroma di vaniglia di maizena di farina di panna liquida intera (2) di zucchero 1 cucchiaino di purea di nocciole (opzionale) di cioccolato al latte al 40% di cacao di cioccolato fondente al 70% di cacao Scaldate il latte con la panna (1) e la vaniglia.

14. Mescolate la maizena con la farina, quindi versate sopra il liquido caldo.

15. Versate il tutto nella casseruola e cuocete a fuoco medio mescolando continuamente fino a che non si addensa.

16. Togliete dal fuoco, quindi aggiungete la panna (2) fredda.

17. Aggiungete poi lo zucchero.

18. Prelevate 1/3 della crema e incorporate i cioccolati; nei 2/3 della crema, aggiungete la purea di nocciole se volete intensificare il gusto.

19. Versate le creme alternandole nella pasta precotta, poi cuocete il flan 50 minuti nel forno preriscaldato a 180°C.

20. Lasciate raffreddare completamente prima di sformare e deliziarvi!