

Flan pasticciere marmorizzato (vaniglia, cioccolato, pralinato)

Ingrédients

- 3 tuorli d'uovo
- 110g di zucchero
- 115g di burro a pomata
- 100g di farina
- 2g di lievito chimico
- 1 bacca di vaniglia
- 400g di panna liquida al 35% di grasso
- 400g di latte intero
- 1 uovo
- 3 tuorli d'uovo
- 170g di zucchero di canna
- 40g di maizena
- 20g di farina
- 30g di burro
- 105g di [pralinato 100% nocciola](https://www.iletaitungateau.com/articles/6)
- 75 g di cioccolato fondente al 70%

Préparation

1. Era passato moltissimo tempo dall'ultima volta che avevo fatto un flan screziato, ed ero indeciso tra cioccolato-vaniglia e cioccolato-pralinato, così alla fine eccomi con un flan vaniglia-cioccolato-pralinato, in modo che nessuno sia scontento!
2. Come quasi sempre, sono partita dalla ricetta del flan perfetto alla vaniglia di Julien Delhome per la crema, che ho diviso in tre parti, e come base avevo voglia di cambiare e ho provato con una sablè bretone, un po' più complicata da sfornare ma davvero molto buona!
3. Naturalmente potete fare la ricetta con la pasta che preferite (sablè, frolla, sfoglia, brisée...).
4. Come sempre con il flan, l'unica difficoltà è aspettare che sia freddo prima di gustarlo ;) Materiale: Frusta Matterello da pasticceria Teglia perforata Anello 18 cm Ingredienti: Ho usato il cioccolato Guanaja di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (codice affiliato).
5. Ho usato la vaniglia e la polvere di vaniglia di Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (codice non affiliato).
6. Tempo di preparazione: 45 minuti + 45 minuti di cottura + riposo in frigorifero Per un flan di 18 cm di diametro per 6 cm di altezza: Sablè bretone: 3 tuorli d'uovo di zucchero di burro a pomata di farina di lievito chimico Mescolate i tuorli con lo zucchero.
7. Aggiungete i tuorli e mescolate fino ad ottenere una consistenza ben cremosa.
8. Terminate con la farina e il lievito.
9. Quando l'impasto è omogeneo, stendetelo tra due fogli di carta da forno e poi mettetelo in frigorifero per almeno 1 ora.
10. Quando l'impasto è ben freddo, foderate l'anello (essendo l'impasto ben imburrito, risulta molto più difficile da foderare rispetto a una pasta frolla classica).
11. Se avete difficoltà, potete prendere dei pezzi di pasta e stenderli direttamente con le dita nell'anello).
12. Stendetelo a massimo 3 mm, con il resto della pasta potete fare dei piccoli biscotti individuali.
13. Mettete la pasta nel congelatore mentre preparate la crema.
14. Fate infondere la bacca e i semi di vaniglia per almeno 30 minuti con la panna e il latte: riscaldare il tutto, quindi coprite la casseruola e lasciate in infusione.

15. Sbattete l'uovo, i tuorli e lo zucchero.
16. Aggiungete la farina e la maizena.
17. Togliete la bacca dal composto panna/latte, portatelo a ebollizione quindi versatene la metà sulle uova sbattute.
18. Versate tutto nella casseruola, cuocete a fuoco medio mescolando continuamente.
19. Una volta raggiunta l'ebollizione, proseguite la cottura per 1 minuto, mescolando sempre.
20. Fuori dal fuoco, aggiungete il burro, liscate con la frusta.
21. Dividete la crema in tre parti: una di nella quale aggiungete la vaniglia in polvere, e due parti di : aggiungete il cioccolato nel primo terzo, il pralinato nel secondo.
22. Versate alternando le creme sul sablè, quindi infornate 40 minuti nel forno preriscaldato a 180°C.
23. Una volta sfornato, lasciate riposare per 1 ora quindi mettete in frigo per almeno 2 o 3 ore prima di gustarlo!