

Chocolade-hazelnoot flan

Ingrédients

- 60g zachte boter
- 90g poedersuiker
- 30g hazelnootpoeder
- 1 ei
- 150g bloem
- 50g maïzena
- 1 ei
- 1 eidooiers
- 100g suiker
- 45g maïzena
- 320g volle melk
- 320g volle room
- 20g boter
- 200g hazelnootpuree
- 95g volle room
- 120g hazelnootpuree
- 125g melkchocolade
- 25g honing
- 35g boter

Préparation

1. Nieuwe versie van mijn flan-ganache, na de choco-pistache en de snickers, hier is de melkchocolade-hazelnoot, dit is de versie waarvoor jullie in meerderheid hebben gestemd op Instagram.
2. Dit is dus een zeer retro versie met de smaak van hazelnootpasta, met een hazelnootflan (altijd geïnspireerd door het beste flanrecept, dat van Julien Delhome) en een melkchocolade/hazelnoot ganache.
3. En voor een nog lekkerdere flan kun je de hazelnootpuree vervangen door praliné Ingrediënten :Ik heb de chocolade Jivara van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (affilié).
4. Ik heb de hazelnootpoeder Koro gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (niet-affilié).
5. Materiaal :GardeCirkeltje 18cmDeegrollerMini gebogen spatelPerforatieplaatBereidingstijd : 1 uur + minimaal 3u30 rust + minimaal 3 uur afkoelen + 25 minuten bakkenVoor een flan van 18cm diameter / 6cm hoog : Zoete hazelnootdeeg : zachte boter poedersuiker hazelnootpoeder 1 ei bloem maïzena Klop de zachte boter met de poedersuiker en het hazelnootpoeder met een spatel.
6. Voeg het ei toe, emulgeer tot je een homogeen mengsel hebt.
7. Voeg tenslotte de bloem en de maïzena toe, kneed het deeg niet te veel, zodra het homogeen is, is het klaar.
8. Vorm een bal, druk deze lichtjes plat en wikkel deze in plasticfolie, plaats deze vervolgens minimaal 2 uur in de koelkast.
9. Rol het deeg vervolgens uit tot 2mm en bekleed je ingevette cirkel.
10. Plaats het weer in de koelkast voor minimaal 1u30, bij voorkeur 6 uur of zelfs een hele nacht (het deeg heeft dan goed de tijd om te rusten en te drogen, en het zal niet bewegen tijdens het bakken).
11. Hazelnootflan mengsel : 1 ei 1 eidooiers suiker maïzena volle melk volle room boter hazelnootpuree Klop de eidooiers met het hele ei, de suiker en vervolgens de maïzena.
12. Verwarm de melk en de room, giet deze vervolgens geleidelijk bij het vorige mengsel terwijl je blijft

roeren.

13. Giet alles terug in de pan en laat indikken op middelhoog vuur terwijl je constant klopt.
14. Haal van het vuur, voeg de boter en de hazelnootpuree toe.
15. Giet de room over het zoete deeg, strijk de bovenkant glad.
16. Bak in de voorverwarmde oven op 180°C gedurende 25 minuten.
17. Laat het daarna op kamertemperatuur afkoelen voordat je het in de koelkast plaatst.
18. Melkchocolade ganache : volle room hazelnootpuree melkchocolade honing boter Wanneer de flan is afgekoeld, bereid de ganache voor: verwarm de volle room met de honing, giet deze vervolgens in delen bij het gesmolten chocolade-hazelnoot mengsel.
19. Meng goed tussen elke toevoeging om een gladde en glanzende ganache te verkrijgen, voeg dan de in kleine stukjes gesneden boter toe.
20. Indien nodig, eindig de emulsie met een staafmixer.
21. Giet de ganache over de flan en laat deze kristalliseren.
22. Voor de decoratie heb ik gewacht tot de ganache volledig was gekristalliseerd en heb ik de vorm van een hazelnoot uitgehold die ik heb gevuld met hazelnootpuree.
23. En daar is het, je hoeft alleen nog maar te genieten!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com