

Pistache- en chocoladevlaai

Ingrédients

- 60g zachte boter
- 90g poedersuiker
- 30g amandelpoeder
- 1 ei
- 160g T55 bloem
- 50g maïzena
- 1 ei
- 1 eidooier
- 120g bruine suiker
- 45g maïzena
- 300g volle melk
- 300g vloeibare room met 35% vet
- 145g pistachepuree
- 20g boter
- 150g chocolade Nyangbo of Caraïbes
- 30g honing
- 180g vloeibare room met 35% vet

Préparation

1. Een nieuwe flan om deze week goed af te sluiten, maar deze keer een verbeterde flan omdat hij op smaak is gebracht met pistache en bedekt is met een smeltende ganache van pure chocolade.
2. Twee dingen over dit recept: let op dat je een 100% pistachepuree gebruikt voor een echte notensmaak, en ik raad je aan om de ganache niet te ver van tevoren te maken; in de koelkast zal deze hard worden en zijn romige textuur verliezen.
3. Indien nodig kun je de flan van tevoren maken, maar als het mogelijk is, bereid de ganache dan slechts enkele uren voor de proeverij voor, zodat deze kan kristalliseren op kamertemperatuur. Ingrediënten : Ik heb de chocolade Nyangbo (vervangbaar door de Caraïbes) van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (affilié).
4. Ik heb amandelpoeder, gehakte pistachenoten, cacaonibs en pistachepuree van Koro gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (non affilié).
5. Materiaal : Garde Deegroller Perforatieplaat Ring 18cm Bereidingstijd : 50 minuten + 25 minuten bakken + rust
Voor een flan van 18cm diameter en 6cm hoogte : Het zoete deeg : zachte boter poedersuiker amandelpoeder 1 ei T55 bloem maïzena Meng de zachte boter met de poedersuiker en vervolgens het amandelpoeder.
6. Voeg het ei toe, emulgeer en voeg de bloem en de maïzena toe zonder het deeg te veel te bewerken.
7. Vorm een bal, wikkel deze in folie en zet deze minstens 3 uur in de koelkast.
8. Rol het deeg daarna uit tot een maximale dikte van 2mm en bekleed je eerder ingevette ring die op een plaat staat.
9. Zet de ring minimaal 1 uur in de koelkast (of in de vriezer).
10. Pistache flan : 1 ei 1 eidooier bruine suiker maïzena volle melk vloeibare room met 35% vet pistachepuree boter Verwarm de melk met de room.
11. Klop het ei, de eidooier en de suiker, voeg dan de maïzena toe en klop opnieuw.
12. Giet de helft van de warme vloeistof over de eieren, meng goed en giet alles terug in de pan.
13. Laat indikken op middelhoog vuur terwijl je constant roert.

14. Wanneer de room is ingedikt, voeg dan buiten het vuur de in kleine stukjes gesneden boter en de pistachepuree toe.
15. Giet de room in de taartbodem en bak deze vervolgens in de voorverwarmde oven op 200°C gedurende 20 tot 25 minuten.
16. Laat volledig afkoelen.
17. Chocolade ganache : chocolade Nyangbo of Caraïbes honing vloeibare room met 35% vet Verwarm de room met de honing.
18. Giet de room in meerdere keren over de chocolade, en meng goed na elke toevoeging om een gladde en glanzende ganache te verkrijgen (indien nodig kun je een staafmixer gebruiken om de emulsie te perfectioneren).
19. Giet de ganache over de afgekoelde flan en laat kristalliseren op kamertemperatuur.
20. Afwerking : Gehakte pistachenoten Zeezout Cacaonibs Zodra de ganache voldoende is gekristalliseerd, strooi je de verschillende elementen eroverheen en geniet ervan!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com