

Sjokolade- og hasselnøttflan

Ingrédients

- 60g mykt smør
- 90g melis
- 30g hasselnøttpulver
- 1 egg
- 150g mel
- 50g maizena
- 1 egg
- 1 eggeplomme
- 100g sukker
- 45g maizena
- 320g helmelk
- 320g hel fløte
- 20g smør
- 200g hasselnøttpuré
- 95g hel fløte
- 120g hasselnøttpuré
- 125g melk sjokolade
- 25g honning
- 35g smør

Préparation

1. Ny versjon av min flan-ganache, etter choco-pistache og snickers, her er melke sjokolade-hasselnøtt, det er versjonen som dere stemte mest på på instagram.
2. Her er altså en veldig nostalgisk versjon med smak av sjokoladepålegg og en hasselnøttflan (alltid inspirert av den beste flanoppskriften, den til Julien Delhome) og en melke sjokolade/hasselnøtt ganache.
3. Og for en enda mer smakfull flan, kan du erstatte hasselnøttpuréen med praliné Ingredienser :Jeg har brukt sjokoladen Jivara fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
4. Jeg har brukt hasselnøttpulver Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke tilknyttet).
5. Utstyr :VispSirkelen 18cmKjevleMini skrå spatulaPerforert plateForberedelsestid: 1 time + minimum 3 timer og 30 minutter med hvile + minimum 3 timer med avkjøling + 25 minutter med stekingFor en flan med 18 cm diameter / 6 cm høy: Søt hasselnøttdeig: mykt smør melis hasselnøttpulver 1 egg mel maizena Krem smøret med melis og hasselnøttpulver med en slikkepott.
6. Tilsett egget, emulger til du har en jevn blanding.
7. Tilsett til slutt mel og maizena, ikke arbeid deigen for mye, så snart den er jevn er den klar.
8. Form en ball, trykk den lett flat og pakk den inn i plastfolie, deretter legg den i kjøleskapet i minst 2 timer.
9. Deretter, kjevle deigen til 2 mm og legg den i den smurte sirkelen.
10. Sett den tilbake i kjøleskapet i minimum 1 time og 30 minutter, helst 6 timer eller hele natten (deigen vil da få tid til å hvile og tørke, og den vil ikke bevege seg under steking).
11. Hasselnøttflanblanding: 1 egg 1 eggeplomme sukker maizena helmelk hel fløte smør hasselnøttpuré Visp eggeplommen med hele egget, sukkeret, og deretter maizena.
12. Varm opp melk og fløte, og hell dem deretter sakte over blandingen mens du alltid rører.
13. Hell alt tilbake i kjelen, og la det tykne over middels varme mens du visper konstant.
14. Fjern fra varmen, tilsett smøret og hasselnøttpuréen.
15. Hell kremen over den søte deigen, og glatt ut overflaten.

16. Stek i den forvarmede ovnen på 180°C i 25 minutter.
17. La den deretter avkjøle seg til romtemperatur før du setter den i kjøleskapet.
18. Melk sjokoladeganache: hel fløte hasselnøttpuré melk sjokolade honning smør Når flanen har avkjølt, forbered ganachen: varm opp fløten med honningen, og hell dem deretter gradvis over sjokolade-hasselnøttblandingen som tidligere er smeltet.
19. Bland godt mellom hver tilsetning for å oppnå en glatt og skinnende ganache, og tilsett deretter smøret kuttet i små biter.
20. Om nødvendig, avslutt emulgeringen med en stavmikser.
21. Hell ganachen over flanen, og la den krystallisere.
22. For dekorasjonen ventet jeg til ganachen var helt krystallisert, så gravde jeg ut formen av en hasselnøtt som jeg fylte med hasselnøttpuré.
23. Og der har du det, nå er det bare å nyte!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com