

Czekoladowo-orzechowy flan pâtissier

Ingrédients

- 60g masła w temperaturze pokojowej
- 90g cukru pudru
- 30g proszku orzechowego
- 1 jajko
- 150g maki
- 50g skrobi kukurydzianej
- 1 jajko
- 1 łyżeczka
- 100g cukru
- 45g skrobi kukurydzianej
- 320g mleka pełnotłustego
- 320g śmietany 30%
- 20g masła
- 200g puree orzechowego
- 95g śmietany 30%
- 120g puree orzechowego
- 125g czekolady mlecznej
- 25g miodu
- 35g masła

Préparation

1. Nowa wersja mojego flanu-ganache, po czekoladowo-pistacjowym i snickersie, oto czekolada mleczna-orzechowa, to wersja, na którą ośmialiście się w końcu na Instagramie.
2. Oto więc wersja bardzo regresywna w smaku pasty do smarowania z flaniem orzechowym (zawsze inspirowanym najlepszym przepisem na flan, tym od Juliana Delhome'a) i ganachem czekoladowym mlecznym/orzechowym.
3. A dla jeszcze bardziej smakowitego flanu, możecie zastąpić puree orzechowe praliną Skadniki: Użyłem czekolady Jivara od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na naszej stronie (afiliacja).
4. Użyłem proszku orzechowego Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na naszej stronie (nie afiliacja).
5. Sprząt: Trzepaczka Kręgi 18cm Walek do ciasta Mini szpatułka do ciasta Błacha perforowana Czas przygotowania: odzina + minimum 3h30 odpoczynku + minimum odziny chłodzenia + 25 minut pieczenia Dla flanu o średnicy 18cm / wysokości 6cm : Ciasto kruche orzechowe : masła w temperaturze pokojowej cukru pudru proszku orzechowego 1 jajko maki skrobi kukurydzianej Utrzyj masło z cukrem pudrem i proszkiem orzechowym za pomocą szpatułki.
6. Dodaj jajko, emulsjonuj, aby uzyskać jednolitą masę.
7. Na koniec dodaj maki i skrobi kukurydzian, nie wyrabiaj ciasta zbyt długo, gdy tylko będzie jednolite, jest gotowe.
8. Uformuj kulę, lekko ją poszczep, owiń folią i włóż do lodówki na co najmniej godzinę.
9. Następnie rozwałkuj ciasto na 2mm i wylep swój nadziewany krąg.
10. Włóż go z powrotem do lodówki na minimum 1h30, najlepiej godzinę lub nawet na całą noc (ciasto będzie miało czas na odpoczynek i stwardnienie, a podczas pieczenia nie zmieni kształtu).
11. Masa flanowa z orzechami : 1 jajko 1 łyżeczka cukru skrobi kukurydzianej mleka pełnotłustego śmietany 30% masła puree orzechowego Ubij łyżeczkę z jajkiem, cukrem, a następnie skrobi kukurydzian.
12. Podgrzej mleko i śmietanę, a następnie stopniowo wlewaj je do poprzedniej mieszanki, ciągle mieszając.

13. Przelej wszystko z powrotem do garnka, a następnie zagotuj na średnim ogniu, cięgle ubijaj ciasto.
14. Zdejmij z ognia, dodaj masło i puree orzechowe.
15. Wlej krem na ciasto kruche, wygnadaj powierzchnię.
16. Piec w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 25 minut.
17. Następnie pozostaw do ostygnięcia w temperaturze pokojowej przed włożeniem do lodówki.
18. Ganache z czekolady mlecznej : mietany 30% puree orzechowego czekolady mlecznej miodu masła. Gdy flan ostygnie, przygotuj ganache: podgrzej mietany z miodem, a następnie wlewaj je stopniowo do wcześniej roztopionej mieszanki czekolady-orzechów.
19. Dobrze wymieszaj po każdym dodaniu, aby uzyskać ładny wygląd ganache, a następnie dodaj masło pokrojone na małe kawałki.
20. W razie potrzeby zakończ emulsję za pomocą blendera ręcznego.
21. Wlej ganache na flan, a następnie pozwól jej skrzystalizować.
22. Do dekoracji czekam, aż ganache całkowicie skrzystalizuje, a następnie wykonam kształt orzecha, który wypełnię puree orzechowym.
23. I oto, nie pozostaje nic innego, jak tylko się delektować !