

Pistacjowy i czekoladowy flan cukierniczy

Ingrédients

- 60g miodowego masła
- 90g cukru pudru
- 30g mielonych migdałów
- 1 jajko
- 160g maki T55
- 50g skrobi kukurydzianej
- 1 jajko
- 1 łyżeczka
- 120g brązowego cukru
- 45g skrobi kukurydzianej
- 300g pełnotłustego mleka
- 300g mięsny 35% tłuszczu
- 145g puree pistacjowego
- 20g masła
- 150g czekolady Nyangbo lub Caraïbes
- 30g miodu
- 180g mięsny 35% tłuszczu

Préparation

1. Nowy flan, aby dobrze zacząć tydzień, ale tym razem ulepszony, ponieważ jest aromatyzowany pistacją i pokryty rozpuszczalnym glazurą z ciemnej czekolady.
2. Dwie rzeczy dotyczą tego przepisu: należy uważać, aby użyć 100% puree pistacji, aby uzyskać prawdziwy smak orzechów, a ja radzę, aby nie przygotowywać glazur zbyt wcześnie; przechowywana w lodówce stwardnieje i straci swój kremowy konsystencję.
3. W razie potrzeby można przygotować flan wcześniej, natomiast jeśli to możliwe, przygotuj ganache tylko kilka godzin przed degustacją, aby mogła się skryzalizować w temperaturze pokojowej. Składniki: Użyj czekolady Nyangbo (można zastąpić Caraïbes) od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na naszej stronie (afiliacja).
4. Użyj mielonych migdałów, posiekanych pistacji, kakao i puree pistacjowego Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na naszej stronie (nie afiliacja).
5. Sprząt: Trzepaczka Wałek do ciasta Blacha perforowana Okrąg 18cm Czas przygotowania : 50 minut + 25 minut pieczenia + odpoczynek Dla flanu o średnicy 18cm i wysokości 6cm : Ciasto składające się z: miodowego masła cukru pudru mielonych migdałów 1 jajko maki T55 skrobi kukurydzianej Wymieszaj miodowe masło z cukrem pudrem, a następnie z mielonymi migdałami.
6. Dodaj jajko, emulguj, a następnie włącz maki i skrobi kukurydzianą, nie pracuj zbyt długo nad ciastem.
7. Uformuj kulę, owiń ją folią włożoną do lodówki na co najmniej godzinę.
8. Następnie rozwałkuj ciasto na maksymalnie 2mm grubości, a następnie wylep swój walec wcześniej natłuszczony okrąg i umieść go na blaszce.
9. Włóż okrąg do lodówki (lub zamrażarki) na minimum godzinę.
10. Flan pistacjowy: 1 jajko 1 łyżeczka brązowego cukru skrobi kukurydzianej pełnotłustego mleka mięsny 35% tłuszczu puree pistacjowego masło Podgrzej mleko ze mięsnym.
11. Ubij jajko, łyżeczka i cukier, a następnie dodaj skrobi kukurydzianą i ponownie ubij.
12. Wlej po owym tęgim cegło pęku na jajka, dobrze wymieszaj, a następnie wlej wszystko z powrotem do

garnka.

13. Gotuj na średnim ogniu, ciasto mieszaj ciągle, aż się zgęstnieje.

14. Gdy krem zgęstnieje, z dala od ognia dodaj pokrojone w małe kawałki masło i puree pistacjowe.

15. Wlej krem do spodu tarty, a następnie piecz w piekarniku nagrzanym do 200°C przez 20 do 25 minut.

16. Pozwól ciastkowiczce ostygnąć.

17. Ganache czekoladowa: czekolady Nyangbo lub Caraïbes miodu mietany 35% tłuszczu Podgrzej mietany tłuszcz miodem.

18. Wlej mietany tłuszcz w kilku partiach na czekoladę, dobrze mieszaj ciągle po każdym dodaniu, aby uzyskać gładką i błyszczącą ganache (w razie potrzeby możesz użyć blendera ręcznego, aby poprawić emulsję).

19. Wlej ganache na ostudzony flan i pozwól jej skrzystalizować w temperaturze pokojowej.

20. Wykończenie: Posiekane pistacje Sól morską Kawałek kakao Gdy ganache wystarczająco skrzystalizuje, posyp ją trocymi skrzadnikami i delektuj się!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com