

Flankie marmurkowe czekoladowo-waniliowe

Ingrédients

- 48g cukru muscovado lub brązowego
- 48g cukru kryształu
- 150g cukru brązowego
- 74g całego jajka
- 3 żółtka
- 164g mąki T55
- 40g skrobi kukurydzianej
- 2,5g proszku do pieczenia
- 400g pełnotłustego mleka
- 400g pełnotłustej śmietany
- 1 laska wanilii
- 120g ciemnej czekolady 66% kakao
- 120g kawałków ciemnej czekolady
- 84g masła
- 48g cukru muscovado lub brązowego
- 48g cukru kryształu
- 24g całego jajka
- 144g mąki T55
- 2,5g proszku do pieczenia
- 120g kawałków ciemnej czekolady
- 400g pełnotłustego mleka
- 400g pełnotłustej śmietany
- 1 laska wanilii
- 1 jajko
- 3 żółtka
- 150g cukru brązowego
- 40g skrobi kukurydzianej
- 20g mąki T55
- 30g masła
- 120g ciemnej czekolady 66% kakao

Préparation

1. Już wcześniej przygotowałem „klasycznego” flankie waniliowego, a także bardziej jesiennego o smaku piernika, teraz wracam z bardzo smakowitą wersją, marmurkową z ciemną czekoladą i wanilią.
2. Podstawa jest zawsze ta sama, chrupiące i dobrze czekoladowe ciastko, a do kremu, jak to często bywa, wykorzystałem przepis Juliana Delhome, nieco zmniejszając ilość cukru, aby zrównoważyć dodatek czekolady.
3. Efekt to bardzo kremowy i dobrze czekoladowy flan!
4. Składniki :Użyłem Czekolady Caraïbes, kawałków czekolady oraz lasków wanilii Norohy z Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (partner).

5. Sprzęt :Użyłem mojego Cooking Chefa Kenwood: kod FLAVIE = 3 akcesoria do wyboru gratis przy zakupie cooking chefa / wartość do 500€ w prezentach, możliwość płatności w 4 ratach bez dodatkowych kosztów przez Paypal / współpraca komercyjna.

6. Cyrkiel 18cmCzas przygotowania: 35 minut + 25 minut pieczenia + minimum odziny odpoczynkuDla flanu o średnicy 18cm i wysokości 6cm: Lista zakupów: masła cukru muscovado lub brązowego cukru kryształu cukru brązowego całego jajka 3 żółtka mąki T55 skrobi kukurydzianej 2, proszku do pieczenia pełnotłustego mleka pełnotłustej śmietany aska wanilii ciemnej czekolady 66% kakao kawałków ciemnej czekolady Baza ciastka: masła cukru muscovado lub brązowego cukru kryształu całego jajka mąki T55 2, proszku do pieczenia kawałków ciemnej czekolady Wymieszaj miękkie masło z cukrami.

7. Następnie dodaj jajko.

8. Następnie dodaj mąkę i proszek do pieczenia, a potem kawałki czekolady.

9. Gdy ciasto jest jednolite, przestań mieszać, a następnie wylep formę wcześniej natłuszczoną.

10. Umieść bazę ciastka w lodówce na minimum odzinę.

11. Masa na marmurkowy flan: pełnotłustego mleka pełnotłustej śmietany aska wanilii 1 jajko 3 żółtka cukru brązowego skrobi kukurydzianej mąki T55 masła ciemnej czekolady 66% kakao Podgrzej mleko i śmietanę z ziarnami z laski wanilii.

12. Ubij jajko, żółtka i cukier, następnie dodaj skrobię i mąkę i ponownie wymieszaj.

13. Wlej połowę gorącego płynu na jajka, a następnie przelej całość z powrotem do garnka i gotuj na średnim ogniu, ciągle mieszając, aż zgęstnieje.

14. Zdejmij z ognia, dodaj masło i ponownie wymieszaj.

15. Następnie weź kremu patisserie i dodaj czekoladę.

16. Mieszaj, aż czekolada całkowicie się rozpuści, a krem będzie jednolity.

17. Pieczenie : Wlej obie kremy na przemian na spód ciastka.

18. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180°C na 25 minut, a następnie pozostaw do ostygnięcia przez odzinę w temperaturze pokojowej i minimum odziny w lodówce przed rozkoszowaniem się!