

Flan kawowy i czekoladowy Dulcey

Ingrédients

- 110g miodowego masła (1)
- 60g cukru trzcinowego (1)
- 60g zmielonych migdałów
- 40g jajko
- 2 szczypty soli morskiej
- 90g miodu T55
- 40g miodowego masła (2)
- 20g cukru trzcinowego (2)
- 3 jajka
- 1 łyżko
- 250g pełnego mleka
- 250g mietanki kremówki
- 8g rozpuszczalnej kawy
- 60g cukru
- 30g skrobi kukurydzianej
- 200g czekolady Dulcey

Préparation

1. Jedno z moich ulubionych połączeń, kawa i blond czekolada Dulcey: ten lekki smak karmelu doskonale łączy się z goryczką i aromatem kawy. Zainspirowałam się przepisem na czekoladowy flan Frédérica Bau, ale skorzystałam z mojego przepisu na odtworzone kruche ciasto.
2. Można użyć dowolnego ciasta: francuskiego, kruchego, słodkiego, z orzechami laskowymi.
3. Jeśli wybierzesz przepis poniżej, pamiętaj, że jak kawa do odtworzonego kruchego ciasta, będzie bardziej kruche przy wyjmowaniu z formy i krojeniu niż inne ciasto.
4. Czas przygotowania: 40 minut + 50 minut pieczenia. Na flan o średnicy 18 cm: Odtworzone kruche ciasto: miodowego masła (1) cukru trzcinowego (1) zmielonych migdałów jajko 2 szczypty soli morskiej miodu T55 miodowego masła (2) cukru trzcinowego (2). Wymieszałam miodowe masło (1) z cukrem trzcinowym i zmielonymi migdałami.
5. Dodałam jajko, a następnie sól morską.
6. Na koniec dodałam miod.
7. Rozwałkowała ciasto pomiędzy dwoma arkuszami papieru do pieczenia na grubość około 3-4 mm, a następnie piec w temperaturze 170°C przez 15 minut.
8. Pozwoliłam wystygnąć, a następnie pokruszyłam ciastko.
9. Dodałam masło (2) i cukier trzcinowy (2), dobrze wymieszałam, a następnie wyłożyłam kruche ciasto do nasmarowanego formingu, dobrze ubijając łyżką lub szklanką.
10. Przechowywać w lodówce lub zamrażarce do czasu przygotowania kremu.
11. Masa do flanu Dulcey & kawa: 3 jajka 1 łyżko pełnego mleka mietanki kremówki rozpuszczalnej kawy cukru skrobi kukurydzianej czekolady Dulcey. Ubiłam jajka i łyżko z cukrem i skrobią kukurydzianą.
12. Podgrzałam mleko i mietankę z kawą.
13. Wlałam powoli gorący płyn do jajek, wymieszałam, a następnie przelałam z powrotem do rondla.
14. Podgrzewałam na średnim ogniu, ciągle ubijając, aż zgęstnieje.
15. Zdjęłam z ognia, dodałam czekoladę i dobrze wymieszałam, aż całkowicie się rozpuści.

16. Wla mas do flanu do odtworzonego kruchego ciasta, a nast pnie piec we wcze niej rozgrzanym piekarniku w temperaturze 180°C przez 35 do 40 minut.

17. Pozwoli ostygn , nast pnie wyj z formy i ciesz si !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com