

Flan o smaku waniliowo-pralinowym

Ingrédients

- 250g migdałów
- 140g cukru
- 40g wyczerpanych łasek wanilii (łaski wanilii pozbawione nasion)
- 2g soli morskiej
- 80g masła
- 35g cukru muscovado
- 25g pełnego mleka
- 40g praliny waniliowej
- 125g maki T65
- 1 jajko
- 3 łyżka
- 600g mietany pełnej
- 200g pełnego mleka
- 1 łaska wanilii
- 150g praliny waniliowej
- 110g cukru trzcinowego
- 60g maki ziemniaczanej
- 40g masła

Préparation

1. Po mojej nieobecności ci należało o mi wrócić z nowym flaniem!
2. Tym razem o intensywnym smaku waniliowym, ponieważ nie tylko krem jest aromatyzowany pralinką waniliową (inspirowaną przepisem Cédric Grolet), ale również kruche ciasto.
3. Inspiracją do ciasta był dla mnie przepis na kruche ciastko z pralinką Valrhona.
4. Jeśli chcesz, możesz podwoić ilość składników i uszczelnić resztę ciasta (tak jak dla kruchych ciastek wiedeńskich) lub po prostu pokroić je foremką do ciasteczek po dobrze schłodzeniu ciasta.
5. Krem przygotowałam na podstawie przepisu na flan Juliana Delhoma, według mnie najlepszego, zmniejszając ilość cukru i dodając pralinkę. Efektem jest intensywnie aromatyczny i kremowy flan na chrupkim kruchym cieście, słodkim i pysznym!
6. Oczywiście, możesz zastąpić pralinkę waniliową dowolną inną: orzechową, migdałową, pekanową, pistacjową ...
Materia: Trzepaczka Wałek do ciasta Krętek 18cm Składniki: Użyłam wanilii z Madagaskaru Norohy od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (afiliacyjny).
7. Czas przygotowania: 45 minut + 55 minut pieczenia + odpoczynek. Dla flanu o średnicy 18cm i wysokości 6cm: Pralina waniliowa: migdały cukru wyczerpanych łasek wanilii (łaski wanilii pozbawione nasion) soli morskiej. Pralinki będą za dużo, więc zmniejsz ilość składników, ale trzeba mieć minimalną ilość, aby móc poprawnie zmiksować mieszankę.
8. Upiecz migdały z łaskami wanilii w temperaturze 150°C przez 10 do 15 minut (łaski muszą być dobrze wysuszone).
9. Przygotuj karmel na sucho z cukrem, a następnie wylej go na migdały i łaski wanilii.
10. Pozwól całokształtowi ostygnąć.
11. Następnie zmiksuj wszystko do uzyskania masy pralinkowej i dodaj sól morską.
12. Ciasto kruche z pralin: masła cukru muscovado pełnego mleka praliny waniliowej maki T65. Wymieszaj masło do konsystencji pomady z cukrem muscovado.
13. W międzyczasie podgrzej mleko i dodaj je do praliny waniliowej.

14. Dodaj mleko/pralink ½ do mieszanki masła i cukru.
15. Na koniec dodaj mąkę, uformuj kulę, lekko spłaszcz, owiń folią i pozostaw w lodówce na co najmniej 1h (jeśli możesz zostawić do pracy).
16. Następnie rozwałkuj i umieść krążki o średnicy 18cm i wysokości 6cm, wcześniej natuszczonym i umieszczonym na blaszce z papierem pieczeniowym.
17. Umieść w lodówce na co najmniej 1h.
18. Krem z pralink waniliowych: 1 jajko, 3 łyżki mietany płynny, 1 łyżka mleka, 1 łyżka aska waniliowego, praliny waniliowe, cukru trzcinowego, maki ziemniaczanej, masła. Podgrzej mleko ze mietanymi ziarnami z łaski waniliowej.
19. Ubij jajko, łyżkę i cukier, następnie dodaj mąkę ziemniaczaną.
20. Wlej po owym mleku, a następnie z powrotem do garnka.
21. Gotuj do zgęstnienia na średnim ogniu, stale mieszaj.
22. Następnie, poza ogniem, dodaj masło pokrojone na małe kawałki, a następnie praliny.
23. Zabezpiecz krem folią w kontakcie i schowaj do lodówki.
24. Pieczenie i wykończenie: Trochę praliny waniliowej. Wylej krem z pralink waniliowych na kruche ciasto, a następnie piecz 40 minut w temperaturze 180°C.
25. Po schłodzeniu, wyjmij z formy i udekoruj praliną, a potem ciesz się jej smakiem!