

Eklerka z ziarnem kakao

Ingrédients

- 60 g masła o temperaturze pokojowej
- 90 g cukru pudru
- 30 g zmielonych migdałów lub orzechów laskowych
- 1 jajko
- 160 g maki T55
- 50 g skrobi kukurydzianej
- 250 g mleka pasteryzowanego
- 250 g kremu pasteryzowanego
- 100 g drożdży kakaowego
- 3 żółtka jaj
- 1 jajko
- 160 g cukru trzcinowego
- 40 g skrobi kukurydzianej
- 20 g maki
- 30 g masła

Préparation

1. Fondant i kremowy flan z subtelnym smakiem czekolady, czy kusi Cię to?
2. Jesteś tu w swoim miejscu z tym przepisem na flan z drożdżami kakaowymi, którego użycie daje ci wspaniały aromat i tuż po stopieniu czekolady. Przepis oparty jest na recepturze Juliana Delhoma, po prostu zastąp go drożdżami kakaowymi w naparze z kremu i mleka, poza tym żadnych zmian, bo uwielbiam ten przepis!
3. Sprząt: Trzepaczka Walek do ciasta Blacha perforowana Obrót 18 cm Składniki: Użyj drożdży kakaowego Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całym sklepie (brak powiadomienia).
4. Czas przygotowania: 30 minut + 3h30 do 1 nocy odpoczynku + 25 minut pieczenia Dla flanu o średnicy 18 cm: Ciasto migdałowo-orzechowe: masła o temperaturze pokojowej cukru pudru zmielonych migdałów lub orzechów laskowych 1 jajko maki T55 skrobi kukurydzianej Wymieszaj masło o temperaturze pokojowej z cukrem pudrem i zmielonymi migdałami lub orzechami laskowymi.
5. Dodaj jajko, dobrze wymieszaj, a następnie dodaj maki i skrobi kukurydzianą, nie mieszaj ciasta zbyt intensywnie.
6. Uformuj kulę, zapakuj ją w folię do lodówki na co najmniej 1h30.
7. Następnie rozwałkuj ciasto, wylecz swój wałek (moja ma 18 cm szerokości i 6 cm wysokości) uprzednio posmarowany masłem, i ponownie w folię do lodówki.
8. Krem z drożdżami kakaowymi: mleka pasteryzowanego kremu pasteryzowanego drożdży kakaowego 3 żółtka jaj 1 jajko cukru trzcinowego skrobi kukurydzianej maki Około mleka pasteryzowanego Około kremu pasteryzowanego masła W rondlu zagotuj mleko i krem z drożdżami.
9. Zafoliuj rondel i zostaw do zaparzenia na co najmniej godzinę (zostawię na noc).
10. Następnie przefiltruj płyn i go zważ.
11. Dodaj brakujące składniki, aby osiągnąć, po owa mleka, po owa kremu (jeśli zważyłeś, dodaj kremu i mleka, na przykład).
12. Podgrzej mieszankę.
13. Równocześnie ubij żółtka jaj, jajko i cukier.
14. Dodaj skrobi kukurydzianą i maki, wymieszaj ponownie.
15. Wlej ciepły płyn na jajka, dobrze mieszaj, przelać wszystko do rondla, a następnie zagotować na

rednim ogniu.

16. Po zdjęciu z ognia dodaj masło pokrojone na małe kawałki, dobrze wymieszaj, a następnie przelej na ciasto migdałowe.
17. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180°C na 25 minut pieczenia, następnie pozostaw do ostygnięcia.
18. Ozdób czekoladkami według uznania, a potem ciesz się smakiem!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com