

Chocoflan (inspiracja Ottolenghi)

Ingrédients

- 80g cukru
- 190g maki
- 55g kakao w proszku
- 90g masła niesolonego
- 75g cukru muscovado
- 95g cukru białego
- 2 średnie jajka (100g)
- 170g masła lanki
- 3 jajka
- 80g cukru
- 500g pełnego mleka
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii lub 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii

Préparation

1. Chocoflan, co to takiego?
2. To ciasto, które zauważyłam w książce Ottolenghi, połowa to wilgotne ciasto czekoladowe, połowa to flan jajeczny, wszystko pokryte karmelem, krótko mówiąc, pyszno !
3. Ottolenghi używa sosu karmelowego (z którego połowa jest wylewana na ciasto po wyjściu z formy), ja po prostu zrobiłam suchy karmel, jak zazwyczaj robię do flanu jajecznego, i niczego nie dodawałam po pieczeniu.
4. Zachowałam przepis na wilgotne ciasto czekoladowe (zmniejszyłam tylko wszystkie ilości, bo moja forma jest mniejsza niż jego), ale całkowicie zmieniłam przepis na flan (jego jest na bazie słodzonego, niesłodzonego mleka skondensowanego i twarogu), używając mojego zwykłego przepisu na flan jajeczny.
5. W końcu, żadnych błędów w przepisie, należy wlać ciasto czekoladowe na karmel i zakończyć flaniem, dwie masy odwracają się podczas pieczenia, co sprawia, że ciasto czekoladowe jest na dnie, a flan górą po upieczeniu.
Składniki: Użyłam ekstraktu waniliowego Norohy i kakao z Valrhony: kod ILETAITUNGATEAU zapewnia 20% zniżki na całej stronie (partner).
6. Czas przygotowania: 35 minut + godzina pieczenia + co najmniej godziny odpoczynku Na ciasto bundt o średnicy około 22 do 24 cm: Karmel: cukru Przygotuj suchy karmel z cukrem, a następnie wlej go na dno wcześniej natłuszczonej formy.
7. Pozwól skrzystalizować się.
8. Wilgotne ciasto czekoladowe: maki 1/4 1 łyżeczki proszku do pieczenia 1/4 1 łyżeczki sody oczyszczonej kakao w proszku 1 łyżeczki soli masła niesolonego cukru muscovado cukru białego 2 średnie jajka masła lanki Wymieszaj masło z cukrami, a następnie dodaj jajka jedno po drugim.
9. Następnie dodaj 1/3 suchych składników (maki, proszku do pieczenia, kakao, sody oczyszczonej, soli wcześniej wymieszanych), potem połowę masła lanki.
10. Ponownie 1/3 suchych składników, resztę masła lanki i zakończ resztą suchych składników.
11. Wlej ciasto do formy na karmel.
12. Flan: 3 jajka cukru pełnego mleka 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii Ubij jajka z cukrem.
13. Równocześnie nie podgrzej mleka z wanilią.
14. Wlej je na jajka, dobrze wymieszaj, a następnie wlej masło flana na masło czekoladowe.
15. Do pieczenia, Ottolenghi zaleca przykrycie formy dyskiem z papieru do pieczenia, zawinięciem w folię aluminiową, a następnie upieczenie ciasta w kąpieli wodnej (około 2–3 cm głębokości) w piekarniku rozgrzanym do 160°C przez godzinę.

16. W moim przypadku, po godzinie ciasto (szczególnie ciasto z flaniem) nie było upieczone, więc wyjąłem formę z kąpieli wodnej (nigdy nie piekłem mojego flanu jajecznego w kąpieli wodnej zazwyczaj) i kontynuowałem pieczenie w folii przez 20 minut (a ostrze noża będzie prawie czyste; wyjmie się czekolada, ale nie z flaniem normalnie).

17. Następnie razem zrobię pieczenie bez kąpieli wodnej przez 45 minut do godziny, możesz to sprawdzić w zależności od swojego piekarnika i zwyczajów.

18. Po pieczeniu, rozpakuj formę, a następnie pozostaw do ostygnięcia przez około 1 godzinę.

19. Wyjmij z formy na talerz do serwowania i włóż do lodówki na co najmniej godzinę przed zanurzeniem się w pyszność !