

Flan de chocolate e avelã

Ingrédients

- 90g de açúcar de confeiteiro
- 30g de pó de avelã
- 1 ovo
- 150g de farinha
- 50g de maizena
- 1 ovo
- 1 gema de ovo
- 100g de açúcar
- 45g de maizena
- 320g de leite integral
- 320g de creme de leite integral
- 20g de manteiga
- 200g de purê de avelã
- 95g de creme de leite integral
- 120g de purê de avelã
- 125g de chocolate ao leite
- 25g de mel
- 35g de manteiga

Préparation

1. Nova versão do meu flan-ganache, após o choco-pistache e o snickers, aqui está o chocolate ao leite-avelã, é a versão pela qual vocês votaram em maioria no instagram.
2. Portanto, aqui está uma versão bem retrô com gosto de creme de avelã, com um flan de avelã (sempre inspirado na melhor receita de flan, a de Julien Delhome) e uma ganache de chocolate ao leite/avelã.
3. E para um flan ainda mais guloso, você pode substituir o purê de avelã por praliné. Ingredientes :Usei o chocolate Jivara da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
4. Usei o pó de avelãs Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
5. Creme a manteiga amolecida com o açúcar de confeiteiro e o pó de avelã com uma espátula.
6. Adicione o ovo, emulsione até obter uma mistura homogênea.
7. Adicione finalmente a farinha e a maizena, não trabalhe demais a massa, assim que estiver homogênea está pronta.
8. Forme uma bola, achate-a levemente e envolva-a em filme plástico, depois coloque-a na geladeira por pelo menos 2 horas.
9. Em seguida, abra a massa em 2mm e forre seu círculo untado.
10. Coloque-o de volta na geladeira por no mínimo 1h30, de preferência 6 horas ou até mesmo durante a noite (a massa terá assim tempo suficiente para descansar e endurecer, e não se moverá durante o cozimento).
11. Bata a gema de ovo com o ovo inteiro, o açúcar e depois a maizena.
12. Aqueça o leite e o creme, depois despeje-os aos poucos sobre a mistura anterior, mexendo sempre.
13. Volte tudo para a panela e deixe engrossar em fogo médio, batendo constantemente.
14. Fora do fogo, adicione a manteiga e o purê de avelã.
15. Despeje o creme sobre a massa doce, alise a superfície.
16. Asse no forno pré-aquecido a 180°C por 25 minutos.
17. Em seguida, deixe esfriar à temperatura ambiente antes de colocá-lo na geladeira.

18. Quando o flan esfriar, prepare a ganache: aqueça o creme de leite com o mel, depois despeje-os aos poucos sobre a mistura de chocolate-avelã previamente derretida.
19. Misture bem entre cada adição para obter uma ganache lisa e brilhante, depois adicione a manteiga cortada em pequenos pedaços.
20. Se necessário, finalize a emulsão com um mixer de imersão.
21. Despeje a ganache sobre o flan e deixe cristalizar.
22. Para a decoração, esperei que a ganache cristalizasse totalmente e então cavei a forma de uma avelã que preenchi com purê de avelã.
23. E voilà, agora é só saborear!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com