

Flankie marmorizado de chocolate e baunilha

Ingrédients

- 48g de açúcar muscovado ou açúcar de beterraba
- 48g de açúcar refinado
- 150g de açúcar mascavo
- 74g de ovo inteiro
- 3 gemas de ovo
- 164g de farinha T55
- 40g de maizena
- 2,5g de fermento em pó
- 400g de leite integral
- 400g de creme de leite integral
- 1 vagem de baunilha
- 120g de chocolate amargo a 66% de cacau
- 120g de gotas de chocolate amargo
- 84g de manteiga
- 48g de açúcar muscovado ou açúcar de beterraba
- 48g de açúcar refinado
- 24g de ovo inteiro
- 144g de farinha T55
- 2,5g de fermento em pó
- 120g de gotas de chocolate amargo
- 400g de leite integral
- 400g de creme de leite integral
- 1 vagem de baunilha
- 1 ovo
- 3 gemas de ovo
- 150g de açúcar mascavo
- 40g de maizena
- 20g de farinha T55
- 30g de manteiga
- 120g de chocolate amargo a 66% de cacau

Préparation

1. Eu já havia feito um flankie "clássico" de baunilha, um mais outonal com sabores de pão de especiarias, aqui estou eu com uma versão muito saborosa, mesclada de chocolate amargo & baunilha.
2. A base continua a mesma, um cookie crocante e bem chocolatado, e para o creme, como é muito comum, eu usei o da receita de Julien Delhome, diminuindo ligeiramente o açúcar para contrabalançar a adição de chocolate.
3. Resultado: um flan muito cremoso e bem chocolatado!
4. Ingredientes :Eu usei o Chocolate Caraïbes, as gotas de chocolate e as vagens de baunilha Norohy de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).

5. Material :Eu usei meu Cooking Chef da Kenwood: código FLAVIE = 3 acessórios à escolha grátis na compra de um cooking chef / valor de até 500€ em presentes, pagamento em 4x sem juros possível via Paypal / colaboração comercial.
6. Círculo 18cmTempo de preparo: 35 minutos + 25 minutos de cozimento + mínimo 3 horas de descansoPara um flan de 18cm de diâmetro e 6cm de altura: Lista de compras: de manteiga de açúcar muscovado ou açúcar de beterraba de açúcar refinado de açúcar mascavo de ovo inteiro emas de ovo de farinha T55 de maizena 2, de fermento em pó de leite integral de creme de leite integral 1 vagem de baunilha de chocolate amargo a 66% de cacau de gotas de chocolate amargo A base do cookie: de manteiga de açúcar muscovado ou açúcar de beterraba de açúcar refinado de ovo inteiro de farinha T55 2, de fermento em pó de gotas de chocolate amargo Misture a manteiga amolecida com os açúcares.
7. Adicione então o ovo.
8. Incorpore então a farinha e o fermento, depois as gotas de chocolate.
9. Assim que a massa estiver homogênea, pare de misturar e forre seu círculo previamente untado com ela.
10. Coloque a base do cookie na geladeira por no mínimo 1 hora.
11. A mistura de flan mesclado: de leite integral de creme de leite integral 1 vagem de baunilha 1 ovo emas de ovo de açúcar mascavo de maizena de farinha T55 de manteiga de chocolate amargo a 66% de cacau Aqueça o leite e o creme com os grãos da vagem de baunilha.
12. Bata o ovo, as gemas e o açúcar, depois adicione a maizena e a farinha e misture novamente.
13. Despeje metade do líquido quente sobre os ovos, depois devolva tudo à panela e deixe engrossar em fogo médio, mexendo sem parar.
14. Fora do fogo, adicione a manteiga e misture novamente.
15. Em seguida, reserve de creme pâtissier e adicione o chocolate.
16. Misture até que o chocolate esteja totalmente derretido e o creme homogêneo.
17. A cocção: Despeje os dois cremes alternadamente na base do cookie.
18. Asse no forno pré-aquecido a 180°C por 25 minutos, depois deixe esfriar por 1 hora à temperatura ambiente e no mínimo 2 horas na geladeira antes de se deliciar!