

Flan de amendoim, caramelo & chocolate estilo Snickers

Ingrédients

- 60g de manteiga amolecida
- 90g de açúcar de confeitiro
- 30g de farinha de amêndoa
- 1 ovo
- 160g de farinha T55
- 50g de maisena
- 100g de açúcar refinado
- 30g de manteiga com sal
- 190g de creme de leite
- 1 ovo
- 1 gema
- 100g de açúcar
- 45g de maisena
- 300g de leite integral
- 300g de creme de leite a 35% de gordura
- 20g de manteiga
- 165g de manteiga de amendoim
- 140g de creme de leite
- 25g de mel
- 195g de chocolate Jivara

Préparation

1. Segunda versão da minha série de flan/ganache, após o pistache&chocolat, aqui está o "snickers": amendoim, caramelo e, claro, chocolate ao leite!
2. Receita bastante simples, mas ainda assim muito saborosa, é preciso apenas ser paciente pois há bastante tempo de descanso entre a massa doce e o resfriamento dos diferentes elementos Ingredientes: Utilizei o chocolate Jivara da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (código afiliado).
3. Utilizei a manteiga de amendoim & a farinha de amêndoa Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
4. Equipamento: Aro 18cm Rolo de massa Placa perfurada Batedor Termômetro Tempo de preparo: 1h10 + 25 minutos de cozimento + descansoPara um flan de 18cm de diâmetro por 6cm de altura / 8 pessoas: Massa doce: de manteiga amolecida de açúcar de confeitiro de farinha de amêndoa 1 ovo de farinha T55 de maisena Misture a manteiga amolecida com o açúcar de confeitiro e, em seguida, a farinha de amêndoa.
5. Adicione o ovo, emulsione e incorpore a farinha e a maisena sem trabalhar demais a massa.
6. Forme uma bola, envolva em filme plástico e coloque na geladeira por pelo menos 3 horas.
7. Em seguida, abra a massa com espessura máxima de 2mm e aplique no aro untado com manteiga.
8. Coloque na geladeira por pelo menos 2 horas.
9. Caramelo: Receita de @crok_choc_ encontrada no instagram de açúcar refinado de manteiga com sal de creme de leite Prepare um caramelo a seco com o açúcar.
10. Quando estiver com uma bonita cor âmbar, adicione a manteiga cortada em pequenos pedaços.
11. Misture bem, depois adicione o creme previamente aquecido.
12. Cozinhe em fogo baixo, mexendo regularmente até atingir 109°C, depois bata e deixe esfriar completamente.

13. Creme de confeiteiro de amendoim: 1 ovo ema de açúcar de maisena de leite integral de creme de leite a 35% de gordura de manteiga de manteiga de amendoim Cerca de de amendoins Aqueça o leite e o creme.
14. Bata o ovo, a gema e o açúcar, depois adicione a maisena.
15. Despeje o leite e o creme sobre os ovos aos poucos, misture bem e despeje tudo de volta na panela.
16. Cozinhe em fogo médio, mexendo sem parar até o creme engrossar.
17. Adicione a manteiga cortada em pequenos pedaços e a manteiga de amendoim, misture novamente.
18. Na base da massa doce, espalhe um pouco de caramelo (uma camada fina), adicione alguns amendoins e depois despeje o creme por cima.
19. Asse no forno pré-aquecido a 200°C por 20 a 25 minutos.
20. Deixe esfriar completamente antes de desenformar.
21. Ganache de chocolate ao leite: de creme de leite de mel de chocolate Jivara Aqueça o creme de leite com o mel.
22. Derreta o chocolate.
23. Despeje o creme quente em várias etapas sobre o chocolate, misturando bem após cada adição.
24. Termine usando um mixer de imersão para obter uma ganache bem lisa e brilhante.
25. Acabamentos: O caramelo Alguns amendoins Quando o flan esfriar, despeje o caramelo por cima (reserve um pouco para a decoração).
26. Em seguida, adicione a ganache de chocolate e faça alguns traços de caramelo por cima.
27. Adicione alguns amendoins, deixe a ganache cristalizar e aproveite!