

Flan de café e chocolate Dulcey

Ingrédients

- 110g de manteiga em pomada (1)
- 60g de açúcar mascavo (1)
- 60g de amêndoa em pó
- 40g de ovo
- 2 pitadas de flor de sal
- 90g de farinha T55
- 40g de manteiga em pomada (2)
- 20g de açúcar mascavo (2)
- 3 ovos
- 1 gema de ovo
- 250g de leite integral
- 250g de creme de leite fresco
- 8g de café solúvel
- 60g de açúcar
- 30g de maisena
- 200g de chocolate Dulcey

Préparation

1. Uma das minhas combinações favoritas, café e chocolate loiro Dulcey: este leve sabor de caramelo combina muito bem com a amargura e o aroma do café. Inspirei-me na receita de flan de chocolate de Frédéric Bau, mas usei minha própria receita de sablé reconstituído.
2. Você pode fazer a massa de sua escolha, folhada, sucrée, com avelã.
3. Se você optar por seguir a receita abaixo, saiba que, como qualquer sablé reconstituído, a massa será mais frágil ao desenformar e cortar do que outra massa.
4. Tempo de preparo: 40 minutos + 50 minutos de cozimento Para um flan de 18 cm de diâmetro: Sablé reconstituído: de manteiga em pomada (1) de açúcar mascavo (1) de amêndoa em pó de ovo 2 pitadas de flor de sal de farinha T55 de manteiga em pomada (2) de açúcar mascavo (2) Misture a manteiga em pomada (1) com o açúcar mascavo e a amêndoa em pó.
5. Adicione o ovo, depois a flor de sal.
6. Termine com a farinha.
7. Estenda a massa entre duas folhas de papel manteiga com aproximadamente 3-4mm de espessura, depois asse a 170°C por 15 minutos.
8. Deixe esfriar, em seguida, esmigalhe o biscoito.
9. Adicione a manteiga (2) e o açúcar mascavo (2), misture bem, depois despeje o sablé em um aro untado, pressionando bem com uma colher ou um copo.
10. Conserve na geladeira ou no congelador enquanto prepara o creme.
11. Aparelho de flan dulcey & café: 3 ovos gema de ovo de leite integral de creme de leite fresco de café solúvel de açúcar de maisena de chocolate Dulcey Bata os ovos e a gema de ovo com o açúcar e a maisena.
12. Aqueça o leite e o creme com o café.
13. Despeje metade do líquido quente sobre os ovos, misture e depois despeje de volta na panela.
14. Engrosse em fogo médio, batendo sempre.
15. Fora do fogo, adicione o chocolate e misture bem até que esteja completamente derretido.

16. Despeje o aparelho de flan no sablé reconstituído, depois asse no forno pré-aquecido a 180°C por 35 a 40 minutos.

17. Deixe esfriar, desenforme e delicie-se!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com