

# Flan pasteleiro marmorizado (baunilha, chocolate, praliné)

## Ingrédients

- 3 gemas de ovo
- 110g de açúcar
- 115g de manteiga em pomada
- 100g de farinha
- 2g de fermento químico
- 1 fava de baunilha
- 400g de creme de leite com 35% de gordura
- 400g de leite integral
- 1 ovo
- 3 gemas de ovo
- 170g de açúcar de cana
- 40g de amido de milho
- 20g de farinha
- 30g de manteiga
- 105g de [praliné 100% avelã](https://www.iletaitungateau.com/articles/6)
- 75g de chocolate amargo 70%

## Préparation

1. Fazia muito tempo que eu não fazia um flan marmorizado, e estava em dúvida entre chocolate-baunilha e chocolate-praliné, então acabei com um flan de baunilha-chocolate-praliné, assim ninguém fica com ciúmes!
2. Como quase sempre, comecei pela receita do flan perfeito de baunilha de Julien Delhome para o creme, que dividi em três partes, e como base eu quis mudar e tentei com uma sablé breton, um pouco mais complicado de desenformar, mas muito bom!
3. Claro que você pode fazer a receita com a massa de sua escolha (sablée, doce, folhada, quebrada.
4. ).
5. Como sempre com o flan, a única dificuldade é esperar que esfrie antes de se deliciar ;) Material: Batedor Rolo de massa Placa perfurada Anel 18cm Ingredientes: Utilizei o chocolate Guanaja da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (código de afiliado).
6. Usei a baunilha e o pó de baunilha da Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (código não afiliado).
7. Misture as gemas com o açúcar.
8. Adicione as gemas e misture até obter uma textura bem cremosa.
9. Termine com a farinha e o fermento.
10. Quando a massa estiver homogênea, estenda-a entre duas folhas de papel manteiga e coloque na geladeira por pelo menos 1 hora.
11. Quando a massa estiver bem fria, forre o anel (como a massa é bem amanteigada, é muito mais difícil forrá-la do que uma massa doce clássica.
12. Se você tiver dificuldades, pode pegar pedaços de massa e espalhá-los diretamente com os dedos no anel).
13. Estenda até no máximo 3mm, com o resto da massa você pode fazer pequenos biscoitos individuais.
14. Coloque a massa no congelador enquanto prepara o creme.
15. Infundir a fava e os grãos de baunilha por no mínimo 30 minutos com o creme e o leite: aqueça tudo, depois cubra a panela com filme plástico e deixe em infusão.
16. Branqueie o ovo, as gemas e o açúcar.

17. Adicione a farinha e o amido de milho.
18. Retire a fava da mistura de leite/creme, leve-a para ferver, depois despeje metade sobre os ovos branqueados.
19. Despeje tudo de volta na panela, cozinhe em fogo médio, mexendo constantemente.
20. Uma vez atingida a fervura, continue a cozinhar por 1 minuto, mexendo sempre.
21. Fora do fogo, adicione a manteiga, alise com o batedor.
22. Divida o creme em três partes: uma de na qual adicione a baunilha em pó, e duas partes de : adicione o chocolate no primeiro terço, o praliné no segundo.
23. Despeje alternadamente os cremes sobre a sablé, depois asse por 40 minutos no forno preaquecido a 180°C.
24. Ao sair do forno, deixe descansar por 1 hora e depois coloque na geladeira por no mínimo 2 ou 3 horas antes de se deliciar!

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)