

Flan de patiserie cu fistic și ciocolat

Ingrédients

- 60g de unt moale
- 90g de zahăr pudr
- 30g de pudr de migdale
- 1 ou
- 160g de făină T55
- 50g de amidon de porumb
- 1 ou
- 1 gălbenuș de ou
- 120g de zahăr brun
- 45g de amidon de porumb
- 300g de lapte integral
- 300g de smântână lichid cu 35% grăsime
- 145g de piure de fistic
- 20g de unt
- 150g de ciocolată Nyangbo sau Caraïbes
- 30g de miere
- 180g de smântână lichid cu 35% grăsime

Préparation

1. Un nou flan pentru a încheia bine această săptămână, dar un flan îmbunătățit de data aceasta, deoarece este aromatizat cu fistic și acoperit cu o ganache topită de ciocolată neagră.
2. Două lucruri referitoare la această rețetă: atenție să folosiți un piure 100% fistic pentru a obține un adevărat gust de fruct uscat, și vă sfătuiesc să nu pregătiți ganache-ul prea devreme; pstrat în frigider, se va întări și îi va pierde textura cremoasă.
3. Dacă este necesar, puteți pregăti flanul din timp, însă, dacă este posibil, pregătiți ganache-ul cu câteva ore înainte de degustare pentru a-l lăsa să cristalizeze la temperatura camerei. Ingrediente: Am folosit ciocolata Nyangbo (substituibilă cu Caraïbes) de Valrhona: cod ILETAITUNGATEAU pentru 20% reducere pe întregul site (afiliat).
4. Am folosit pudra de migdale, fisticul mărunt, grăunțele de cacao și piureul de fistic Koro: cod ILETAITUNGATEAU pentru 5% reducere pe întregul site (neafiliat).
5. Materiale: Fouet Rouleau à pâtisserie Plaque perforée Cercle 18cm Timp de preparare: 50 minute + 25 minute de coacere + odihnă Pentru un flan de 18cm diametru și 6cm înălțime: Aluatul dulce: de unt moale de zahăr pudr de pudr de migdale 1 ou de făină T55 de amidon de porumb Amestecați untul moale cu zahărul pudr, apoi cu pudra de migdale.
6. Adăugați oul, emulsionați, apoi încorporați făina și amidonul fără a lucra prea mult aluatul.
7. Formați o bilă, înfăurați-o în folie și puneți-o la frigider timp de cel puțin 3 ore.
8. Apoi, întindeți aluatul la o grosime maximă de 2mm, apoi tapetați cercul dvs.
9. Uns anterior și așezat pe o tavă.
10. Puneți cercul în frigider (sau în congelator) minimum 1h.
11. Flan cu fistic: 1 gălbenuș de ou de zahăr brun de amidon de porumb de lapte integral de smântână lichid cu 35% grăsime de piure de fistic de unt Încălziți laptele cu smântâna.
12. Bateți oul, gălbenușul și zahărul, apoi adăugați amidonul și bateți din nou.
13. Turnați jumătate din lichidul cald peste ou, amestecați bine, apoi turnați totul înapoi în cratiță.
14. Lăsați să se îngroașe la foc mediu, amestecând continuu.

15. Când crema s-a îngroșat, departe de foc, adăuga untul tăiat în bucăți mici și piureul de fistic.
16. Turna în crema în fundul tartei, apoi coace în cuptorul preîncălzit la 200°C timp de 20-25 minute.
17. Lăsați să se răcească complet.
18. Ganache de ciocolată : de ciocolată Nyangbo sau Caraibes de miere de smântână lichidă cu 35% grăsime. Încălziți smântâna cu mierea.
19. Turnați smântâna în mai multe rânduri peste ciocolată, amestecând bine după fiecare adăugare pentru a obține o ganache netedă și strălucitoare (dacă este necesar, puteți folosi un blender vertical pentru a perfecționa emulsia).
20. Turnați ganache-ul peste flanul răcit și lăsați să se cristalizeze la temperatura camerei.
21. Finisaje: Fistic mărunțit Fleur de sel Grăunte de cacao Odată ce ganache-ul s-a cristalizat suficient, presărați-l cu diferitele elemente și bucurați-vă !