

Flankie marmorat cu ciocolată și vanilie

Ingrédients

- 48g de zahăr muscovado sau zahăr brun
- 48g de zahăr granulat
- 150g de zahăr brun
- 74g de ou întreg
- 3 gălbenușuri de ou
- 164g de făină T55
- 40g de amidon
- 2,5g de praf de copt
- 400g de lapte integral
- 400g de smântână lichidă integrală
- 1 păstaie de vanilie
- 120g de ciocolată neagră cu 66% cacao
- 120g de chipsuri de ciocolată neagră
- 84g de unt
- 48g de zahăr muscovado sau zahăr brun
- 48g de zahăr granulat
- 24g de ou întreg
- 144g de făină T55
- 2,5g de praf de copt
- 120g de chipsuri de ciocolată neagră
- 400g de lapte integral
- 400g de smântână lichidă integrală
- 1 păstaie de vanilie
- 1 ou
- 3 gălbenușuri de ou
- 150g de zahăr brun
- 40g de amidon
- 20g de făină T55
- 30g de unt
- 120g de ciocolată neagră cu 66% cacao

Préparation

1. Am realizat deja un flankie „clasic” cu vanilie, unul mai autumnal cu arome de pâine de condimente, acum revin cu o versiune foarte delicioasă, marmorizată cu ciocolată neagră & vanilie.
2. Baza este întotdeauna aceeași, un cookie crocant și bine ciocolatos, iar pentru cremă, ca de foarte multe ori, am preluat-o din rețeta lui Julien Delhome, reducând puțin zahărul pentru a contrabalansa adăugarea de ciocolată.
3. Rezultatul este un flan foarte cremos și bine ciocolatos !
4. Ingrediente :Am folosit Ciocolata Caraïbes, chipsuri de ciocolată și păstăi de vanilie Norohy de Valrhona : cod ILETAITUNGATEAU pentru 20% reducere la tot site-ul (afiliat).

5. Materiale :Am folosit Cooking Chef de Kenwood : cod FLAVIE = 3 accesorii la alegere oferite pentru achiziția unui cooking chef / valoare de până la 500€ în cadouri, plată în 4x fără taxe posibilă prin Paypal / colaborare comercială.
6. Cercle 18cmTimp de preparare : 35 minute + 25 minute de coacere + minimum 3 ore de odihnăPentru un flan cu diametrul de 18cm și înălțimea de 6cm : Lista de cumpărături : de unt de zahăr muscovado sau zahăr brun de zahăr granulat de zahăr brun de ou întreg ălbenușuri de ou de făină T55 de amidon 2, de praf de copt de lapte integral de smântână lichidă integrală 1 păstaie de vanilie de ciocolată neagră cu 66% cacao de chipsuri de ciocolată neagră Baza de cookie : de unt de zahăr muscovado sau zahăr brun de zahăr granulat de ou întreg de făină T55 2, de praf de copt de chipsuri de ciocolată neagră Amestecați untul moale cu zaharurile.
7. Apoi adăugați oul.
8. Incorporați apoi făina și praful de copt, apoi chipsurile de ciocolată.
9. De îndată ce aluatul este omogen, opriți amestecarea și tapetați cercul dvs.
10. uns anterior cu acesta.
11. Puneți baza de cookie la frigider pentru minimum 1 oră.
12. Preparatul de flan marmorizat : de lapte integral de smântână lichidă integrală 1 păstaie de vanilie 1 ou ălbenușuri de ou de zahăr brun de amidon de făină T55 de unt de ciocolată neagră cu 66% cacao Încălziți laptele și smântâna cu semințele din păstaia de vanilie.
13. Bateți oul, gălbenușurile de ou și zahărul, apoi adăugați amidonul și făina și amestecați din nou.
14. Turnați jumătate din lichidul cald peste ouă, apoi întoarceți totul în cratiță și lăsați să se îngroașe la foc mediu, amestecând continuu.
15. Departe de foc, adăugați untul și amestecați din nou.
16. Apoi, luați de cremă patiseră și adăugați ciocolata.
17. Amestecați până când ciocolata este complet topită și crema omogenă.
18. Coacerea : Turnați cele două creme alternativ în fundul de cookie.
19. Coaceți în cuptorul preîncălzit la 180°C timp de 25 de minute, apoi lăsați să se răcească 1 oră la temperatura camerei și minimum 2 ore la frigider înainte de a vă delecta !