

Pistáciiovšýa okoládovšýflan

Ingrédients

- 60g zmäknutého masla
- 90g prážkového cukru
- 30g mand ovej múky
- 1 vajce
- 160g múky T55
- 50g kukuri nej žkrobu
- 1 vajce
- 1 Š tok
- 120g hnedého cukru
- 45g kukuri nej žkrobu
- 300g plnotu ného mlieka
- 300g smotany na ž ahanie s 35% tuku
- 145g pistáciovej pyrė
- 20g masla
- 150g okolády Nyangbo alebo Caraibes
- 30g medu
- 180g smotany na ž ahanie s 35% tuku

Préparation

1. Novšýflan na dobré ukon enie tohto tšŠd a, ale tentokrát vylepženš, pretoŠe je ochutenšýpistáciou a pokrytš rozpustnou ganache z tmavej okolády.
2. Dve veci tškajúce sa tohto receptu: dávajte pozor, aby ste pouŠili 100% pistáciovú pyrė, aby ste získali pravú chu ýsuženého ovocia, a odporú am vám, aby ste ganache nepripravovali prílišvopred; uchovávaná v chladni ke stvrдне a stratí svoju krémovú textúru.
3. Ak je to potrebné, môŠete pripravi ýflan vopred, avšak ak je to moŠné, pripravte ganache len nieko ko hodín pred ochutnávkou, aby mohla kryžtalizova ýpri izbovej teplote Ingredience : PouŠil som okoládu Nyangbo (nahradite nú Caraibes) od Valrhona: kód ILETAITUNGATEAU na 20% z avu na celom webe (partnerskš).
4. PouŠil som mand ovú múku, nasekané pistácie, kakaové župky a pistáciovú pyrė Koro: kód ILETAITUNGATEAU na 5% z avu na celom webe (nepartnerskš).
5. Materiál : aha ýWal ek na cesto Perforovanšýplech Kruh 18cm as prípravy : 50 minút + 25 minút pe enia + odpo inokNa flan s priemerom 18cm a všžkou 6cm : Cukrové cesto : zmäknutého masla prážkového cukru mand ovej múky 1 vajce múky T55 kukuri nej žkrobu Zmiežajte zmäknuté maslo s prážkovšm cukrom a potom s mand ovou múkou.
6. Pridajte vajce, emulgujte a potom pridajte múku a kukuri nšžkrob bez prílišného spracovania cesta.
7. Vytvorte gu u, zabalte ju do fólie a dajte do chladni ky aspo ýna 3 hodiny.
8. Potom rozva kajte cesto na maximálne 2mm hrúbku a vložte do predtšm vymasteného kruhu poloŠeného na plechu.
9. Dajte kruh do chladni ky (alebo do mrazni ky) minimálne na 1 hodinu.
10. Flan s pistáciou : 1 vajce 1 Š tok hnedého cukru kukuri nej žkrobu plnotu ného mlieka smotany na ž ahanie s 35% tuku pistáciovej pyrė masla Zohrejte mlieko so smotanou.
11. ahajte vajce, Š tok a cukor, potom pridajte kukuri nšžkrob a znova ž ahajte.
12. Nalejte polovicu teplého tekutého na vajcia, dobre premiežajte a potom všetko vrá te do hrnca.
13. Nechajte zhustnú ýna strednom ohni, neustále miežajte.
14. Ke ýsmotana zhustne, mimo oh a pridajte maslo nakrájané na malé kúsky a pistáciovú pyrė.

15. Nalejte smotanu do korpusu kolá a potom pečte v predhriatej rúre na 200°C po as 20 až 25 minút.
16. Nechajte úplne vychladnúť.
17. Ganache z okolády : okolády Nyangbo alebo Caraïbes medu smotany na žahanie s 35% tuku Zohrejte smotanu s medom.
18. Nalejte smotanu na okoládu v niekoľkých dávkach, dobre premiešajte po každom pridaní, aby ste získali hladkú a lesklú ganache (ak je to potrebné, môžete použiť ponorný mixér na dokončenie emulzie).
19. Nalejte ganache na vychladnutý flan a nechajte kryštalizovať pri izbovej teplote.
20. Dokončenie : Nasekané pistácie Morská soľ Kakaové župky Akonáhle ganache dostatočne skryštalizuje, posypte ju rôznymi ingredienciami a vychutnajte si to!