

Mramorový flan s čokoládou a vanilkou

Ingrédients

- 48g muscovado cukru alebo hnedého cukru
- 48g kryštálového cukru
- 150g hnedého cukru
- 74g celého vajca
- 3 žĺtky
- 164g múky T55
- 40g kukuričného škrobu
- 2,5g prášku do pečiva
- 400g plnotučného mlieka
- 400g plnotučnej smotany
- 1 vanilkový struk
- 120g tmavej čokolády s 66% kakaa
- 120g tmavých čokoládových lupienkov
- 84g masla
- 48g muscovado cukru alebo hnedého cukru
- 48g kryštálového cukru
- 24g celého vajca
- 144g múky T55
- 2,5g prášku do pečiva
- 120g tmavých čokoládových lupienkov
- 400g plnotučného mlieka
- 400g plnotučnej smotany
- 1 vanilkový struk
- 1 vajce
- 3 žĺtky
- 150g hnedého cukru
- 40g kukuričného škrobu
- 20g múky T55
- 30g masla
- 120g tmavej čokolády s 66% kakaa

Préparation

1. Už som pripravil „klasický“ flankie s vanilkou, jesennú verziu so zázvorovým chlebom, a teraz prichádzam s veľmi chutnou verziou, mramorovanou s tmavou čokoládou a vanilkou.
2. Základ je vždy rovnaký, chrumkavé a dobre čokoládové sušienky, a pre krém, ako veľmi často, som použil ten z receptu od Juliana Delhome, pričom som mierne znížil cukor, aby som vyvážil prídavok čokolády.
3. Výsledok je veľmi krémový a dobre čokoládový flan!
4. Ingrediencie :Použil som čokoládu Caraïbes, čokoládové lupienky a vanilkové struky Norohy od Valrhona: kód ILETAITUNGATEAU na 20% zľavu na celý web (partnerský odkaz).

5. Materiál : Použil som svoj Cooking Chef od Kenwood: kód FLAVIE = 3 príslušenstvá podľa výberu zdarma pri kúpe cooking chefa / hodnota darčiekov až do 500€; platba na 4x bez poplatkov možná cez Paypal / obchodná spolupráca.
6. Cercle 18cm Čas prípravy : 35 minút + 25 minút pečenia + minimálne 3 hodiny odpočinku Na flan s priemerom 18 cm a výškou 6 cm : Nákupný zoznam : masla muscovado cukru alebo hnedého cukru kryštálového cukru hnedého cukru celého vajca 3 žĺtky múky T55 kukuričného škrobu 2, prášku do pečiva plnotučného mlieka plnotučnej smotany 1 vanilkový struk tmavej čokolády s 66% kakaa tmavých čokoládových lupienkov Základ sušienky : masla muscovado cukru alebo hnedého cukru kryštálového cukru celého vajca múky T55 2, prášku do pečiva tmavých čokoládových lupienkov Zmiešajte zmäknuté maslo so cukrami.
7. Potom pridajte vajce.
8. Potom pridajte múku a prášok do pečiva, a nakoniec čokoládové lupienky.
9. Akonáhle je cesto homogénne, prestaňte miešať a vyložte svoj predtým vymastený kruh.
10. Umiestnite základ sušienky do chladničky na minimálne 1 hodinu.
11. Príprava mramorovaného flanu : plnotučného mlieka plnotučnej smotany 1 vanilkový struk 1 vajce 3 žĺtky hnedého cukru kukuričného škrobu múky T55 masla tmavej čokolády s 66% kakaa Zohrejte mlieko a smotanu s vnútrom vanilkového struku.
12. Šľahajte vajce, žĺtky a cukor, potom pridajte kukuričný škrob a múku a znova premiešajte.
13. Nalejte polovicu horúcej tekutiny na vajcia, potom všetko vráťte do hrnca a zahustíte na strednom ohni, neustále miešajte.
14. Mimo ohňa pridajte maslo a znova premiešajte.
15. Potom odoberte krémovej náplne a pridajte čokoládu.
16. Zmiešajte, kým sa čokoláda úplne nerozpustí a krém nie je homogénny.
17. Pečenie : Nalejte oba krémy striedavo na základ sušienky.
18. Pečte v predhriatej rúre na 180°C po dobu 25 minút, potom nechajte vychladnúť 1 hodinu pri izbovej teplote a minimálne 2 hodiny v chladničke pred tým, ako si pochutnáte!