

Flan wa sukari wa chokoleti na hazelnut

Ingrédients

- 60g ya siagi ya pommade
- 90g ya sukari ya unga
- 30g ya unga wa hazelnut
- 1 yai
- 150g ya unga
- 50g ya maizena
- 1 yai
- 1 yai ya njano
- 100g ya sukari
- 45g ya maizena
- 320g ya maziwa ya nzito
- 320g ya cream nzito
- 20g ya siagi
- 200g ya puree ya hazelnut
- 95g ya cream nzito
- 120g ya puree ya hazelnut
- 125g ya choko la maziwa
- 25g ya asali
- 35g ya siagi

Préparation

1. Toleo jipya la flan-ganache yangu, baada ya choko-pistachio na snickers, hapa kuna choko la maziwa-hazelnut, ni toleo ambalo mmepiga kura kwa wingi kwenye instagram.
2. Hivyo basi, hapa kuna toleo la kurudi nyuma kwa ladha ya pasta ya kutandika na flan ya hazelnut (daima inachochewa na mapishi bora ya flan, ya Julien Delhome) na ganache ya choko la maziwa/hazelnut.
3. Na kwa flan yenye ladha zaidi, unaweza kubadilisha puree ya hazelnut kwa praline Viungo :Nime tumia choko Jivara kutoka Valrhona : msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (ushirikiano).
4. Nime tumia unga wa hazelnut Koro: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti yote (si ushirikiano).
5. Vifaa :WhiskMduara 18cmRouleau wa kupikaMini spatula yenye konaJalada lenye mashimoWakati wa maandalizi: saa 1 + angalau masaa 3h30 ya kupumzika + angalau masaa 3 ya baridi + dakika 25 za kupikaKwa flan ya 18cm ya kipenyo / 6cm ya urefu : Donge la sukari la hazelnut :
ya siagi ya pommade ya sukari ya unga ya unga wa hazelnut 1 yai ya unga ya maizena Piga siagi ya pommade na sukari ya unga na unga wa hazelnut kwa spatula.
6. Ongeza yai, piga hadi upate mchanganyiko wa homogenous.
7. Ongeza hatimaye unga na maizena, usifanye kazi sana na donge, mara tu inapo kuwa homogenous imekamilika.
8. Fanya mpira, uipige kidogo na uifunge kwenye filamu ya plastiki, kisha uweke kwenye friji kwa angalau masaa 2.
9. Kisha, panua donge hadi 2mm na uweke kwenye mduara wako ulio na siagi.
10. Rudisha kwenye friji kwa angalau masaa 1h30, bora masaa 6 au hata usiku mzima (donge litakuwa na muda mzuri wa kupumzika na kuimarika, na halitahamaki wakati wa kupika).
11. Appareil à flan à la noisette : 1 yai 1 yai ya njano ya sukari ya maizena ya maziwa ya nzito ya cream nzito ya siagi ya puree ya hazelnut Piga yai ya njano na yai zima, sukari, kisha maizena.

12. Pasha maziwa na cream, kisha mimina polepole kwenye mchanganyiko wa awali huku ukichanganya kila wakati.
13. Rudisha yote kwenye sufuria, kisha ongeza unene kwenye moto wa kati huku ukipiga kila wakati.
14. Bila moto, ongeza siagi na puree ya hazelnut.
15. Mimina cream kwenye donge la sukari, nyunyiza uso.
16. Pika kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 180°C kwa dakika 25.
17. Kisha, acha ipoe kwenye joto la kawaida kabla ya kuiweka kwenye baridi.
18. Ganache ya choko la maziwa : ya cream nzito ya puree ya hazelnut ya choko la maziwa ya asali ya siagi Wakati flan imepowe, andaa ganache: pasha cream nzito na asali, kisha mimina polepole kwenye mchanganyiko wa choko-hazelnut ulioyeyushwa awali.
19. Changanya vizuri kati ya kila ongezeko ili kupata ganache laini na yenye kung'ara, kisha ongeza siagi iliyokatwa vipande vidogo.
20. Ikiwa inahitajika, maliza emulsion kwa blender ya immersion.
21. Mimina ganache juu ya flan, kisha acha ikawa ngumu.
22. Kwa mapambo, nilisubiri ganache iwe ngumu kabisa kisha nikachora umbo la hazelnut ambalo nilijaza na puree ya hazelnut.
23. Na sasa, hamna kingine ila kufurahia!