

Flan wa pastry wa pistachio na chokoleti

Ingrédients

- 60g ya siagi iliyopondwa
- 90g ya sukari ya unga
- 30g ya unga wa almond
- 1 yai
- 160g ya unga T55
- 50g ya maizena
- 1 yai
- 1 kiini cha yai
- 120g ya sukari ya kahawia
- 45g ya maizena
- 300g ya maziwa kamili
- 300g ya cream ya maji yenye asilimia 35 ya mafuta
- 145g ya puree ya pistachio
- 20g ya siagi
- 150g ya chokoleti Nyangbo au Caraïbes
- 30g ya asali
- 180g ya cream ya maji yenye asilimia 35 ya mafuta

Préparation

1. Flan mpya ili kumaliza vizuri wiki hii, lakini flan iliyoboreshwa mara hii kwani ina harufu ya pistachio na imefunikwa na ganache inayoyeyuka ya chokoleti nyeusi.
2. Mambo mawili kuhusu mapishi haya: hakikisha unatumia puree ya pistachio 100% ili kupata ladha halisi ya nut, na nakusihi usifanye ganache mapema sana; ikiwa itahifadhiwa kwenye friji itakuwa ngumu na kupoteza muundo wake wa creami.
3. Ikiwa inahitajika, unaweza kuandaa flan mapema, lakini ikiwa inawezekana andaa ganache masaa machache tu kabla ya kutafuna ili kuiacha ikikristalisha kwa joto la kawaida Viungo: Nime tumia chokoleti Nyangbo (inaweza kubadilishwa na Caraïbes) kutoka Valrhona: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (ya ushirika).
4. Nime tumia unga wa almond, pistachio zilizokatwa, grué ya kakao na puree ya pistachio Koro: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti yote (siyo ya ushirika).
5. Vifaa: Whisk Roller ya kupikia Bodi ya perforated Mduara 18cm Wakati wa maandalizi: dakika 50 + dakika 25 za kupika + kupumzika Kwa flan yenye kipenyo cha 18cm na urefu wa 6cm: Mchanganyiko wa sukari: ya siagi iliyopondwa ya sukari ya unga ya unga wa almond 1 yai ya unga T55 ya maizena Changanya siagi iliyopondwa na sukari ya unga kisha unga wa almond.
6. Ongeza yai, emulsion na kisha ongeza unga na maizena bila kufanya kazi sana kwenye mchanganyiko.
7. Fanya mpira, uifunge na uweke kwenye friji kwa angalau masaa 3.
8. Kisha, nyunyiza mchanganyiko huo kwa unene wa 2mm tu na uweke mduara wako ulioandaliwa kwa siagi kwenye bodi.
9. Weka mduara kwenye friji (au kwenye freezer) kwa angalau saa 1.
10. Flan ya pistachio: 1 yai 1 kiini cha yai ya sukari ya kahawia ya maizena ya maziwa kamili ya cream ya maji yenye asilimia 35 ya mafuta ya puree ya pistachio ya siagi Pasha maziwa na cream.
11. Piga yai, kiini cha yai na sukari, kisha ongeza maizena na piga tena.
12. Mimina nusu ya kioevu moto juu ya mayai, changanya vizuri kisha rudisha yote kwenye sufuria.
13. Pika kwa moto wa kati huku ukichochea bila kukoma.

14. Wakati cream imekuwa nzito, mbali na moto ongeza siagi iliyokatwa vipande vidogo na puree ya pistachio.
15. Mimina cream kwenye msingi wa pie, kisha weka kwenye oven iliyopashwa moto hadi 200°C kwa dakika 20 hadi 25.
16. Acha ipoe kabisa.
17. Ganache ya chokoleti: ya chokoleti Nyangbo au Caraïbes ya asali ya cream ya maji yenye asilimia 35 ya mafuta Pasha cream na asali.
18. Mimina cream kwa mara kadhaa juu ya chokoleti, ukichanganya vizuri baada ya kila ongezeko ili kupata ganache laini na yenye kung'ara (ikiwa inahitajika unaweza kutumia blender ya immersion ili kuboresha emulsion).
19. Mimina ganache juu ya flan iliyopoa na acha ikristalisha kwa joto la kawaida.
20. Mamaliza: Pistachio zilizokatwa Chumvi ya maua Grué ya kakao Mara ganache ikikristalisha vya kutosha, nyunyiza na vipengele tofauti, na furahia!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com