

Flankie ya mchanganyiko wa chokoleti na vanilla

Ingrédients

- 48g ya sukari muscovado au vergeoise
- 48g ya sukari ya kawaida
- 150g ya sukari ya rangi
- 74g ya yai kamili
- 3 yai ya njano
- 164g ya unga T55
- 40g ya maizena
- 2.5g ya unga wa kuoka
- 400g ya maziwa kamili
- 400g ya cream ya maji kamili
- 1 gousse de vanille
- 120g ya chokoleti nyeusi yenye 66% ya kakao
- 120g ya vipande vya chokoleti nyeusi
- 84g ya siagi
- 48g ya sukari muscovado au vergeoise
- 48g ya sukari ya kawaida
- 24g ya yai kamili
- 144g ya unga T55
- 2.5g ya unga wa kuoka
- 120g ya vipande vya chokoleti nyeusi
- 400g ya maziwa kamili
- 400g ya cream ya maji kamili
- 1 gousse de vanille
- 1 yai
- 3 yai ya njano
- 150g ya sukari ya rangi
- 40g ya maizena
- 20g ya unga T55
- 30g ya siagi
- 120g ya chokoleti nyeusi yenye 66% ya kakao

Préparation

1. Nilikuwa nimeshafanya flankie "classic" ya vanilla, moja ya msimu wa vuli yenye ladha ya mkate wa viungo, sasa nimerudi na toleo lenye ladha tamu sana, ya mchanganyiko wa chokoleti nyeusi & vanilla.
2. Msingi ni sawa tu, keki crispy na yenye chokoleti nyingi, na kwa cream kama kawaida nimechukua ile ya mapishi ya Julien Delhome kwa kupunguza kidogo sukari ili kulinganisha na ongezeko la chokoleti.
3. Matokeo, flan yenye cream nyingi na chokoleti nyingi!
4. Viungo :Nimetumia Chocolat Caraïbes, vipande vya chokoleti na gosses de vanille Norohy kutoka Valrhona: code ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (ushirikiano).
5. Vifaa :Nimetumia Cooking Chef de Kenwood: code FLAVIE = vifaa 3 vya kuchagua vinavyotolewa bure

kwa ununuzi wa cooking chef / thamani hadi 500€ ya zawadi, malipo kwa 4x bila gharama kupitia Paypal / ushirikiano wa kibiashara.

6. Cercle 18cm Wakati wa maandalizi : dakika 35 + dakika 25 za kupika + angalau masaa 3 ya kupumzika Kwa flan yenye kipenyo cha 18cm na urefu wa 6cm : Orodha ya ununuzi : ya siagi ya sukari muscovado au vergeoise ya sukari ya kawaida ya sukari ya rangi ya yai kamili 3 yai ya njano ya unga T55 ya maizena 2.
7. ya unga wa kuoka ya maziwa kamili ya cream ya maji kamili ousse de vanille ya chokoleti nyeusi yenye 66% ya kakao ya vipande vya chokoleti nyeusi Msingi wa keki : ya siagi ya sukari muscovado au vergeoise ya sukari ya kawaida ya yai kamili ya unga T55 2.
8. ya unga wa kuoka ya vipande vya chokoleti nyeusi Changanya siagi iliyopondwa na sukari.
9. Kisha ongeza yai.
10. Kisha ongeza unga na unga wa kuoka, kisha vipande vya chokoleti.
11. Mara tu mchanganyiko unakuwa wa kawaida, simama kuchanganya kisha weka kwenye mduara wako ulio tayari kwa siagi.
12. Weka msingi wa keki kwenye friji kwa angalau saa 1.
13. Mpango wa flan marbled : ya maziwa kamili ya cream ya maji kamili ousse de vanille 1 yai 3 yai ya njano ya sukari ya rangi ya maizena ya unga T55 ya siagi ya chokoleti nyeusi yenye 66% ya kakao Pasha maziwa na cream pamoja na mbegu za gousse de vanille.
14. Piga yai, yai ya njano na sukari, kisha ongeza maizena na unga na changanya tena.
15. Mimina nusu ya kioevu moto kwenye mayai, kisha rudisha yote kwenye sufuria na ongeza unene kwa moto wa kati huku ukichanganya bila kusimama.
16. Baada ya moto, ongeza siagi na changanya tena.
17. Kisha, chukua ya cream ya pastry na ongeza chokoleti.
18. Changanya hadi chokoleti iwe imevunjika kabisa na cream iwe ya kawaida.
19. Kupika : Mimina cream mbili kwa zamu kwenye msingi wa keki.
20. Pika kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 180°C kwa dakika 25, kisha acha ipoza kwa saa 1 kwenye joto la kawaida na angalau masaa 2 kwenye friji kabla ya kufurahia!