

Flani ya madoido (vanila, chokoleti, praline)

Ingrédients

- 3 viini vya mayai
- 110g ya sukari
- 115g ya siagi laini
- 100g ya unga
- 2g ya unga wa kuoka
- 1 ganda la vanilla
- 400g ya krimu ya kioevu yenye 35% mafuta
- 400g ya maziwa ya nzima
- 1 yai
- 3 viini vya mayai
- 170g ya sukari ya miwa
- 40g ya maizena
- 20g ya unga
- 30g ya siagi
- 105g ya [praline 100% ya hazelnut](https://www.iletaitungateau.com/articles/6)
- 75 g ya chocolate nyeusi yenye 70%

Préparation

1. Ilifanya muda mrefu tangu sijatengeneza flan ya mviringo, na nilikuwa na shaka kati ya chocolate-na vanilla na chocolate-praline, hivyo mwishowe nimekuwa na flan ya vanilla-chocolate-praline, kwa hivyo hakuna anayependelewa!
2. Kama karibu kila wakati, nilianza na mapishi ya flani ya vanilla ya Julien Delhome kwa cream, ambayo niliigawa katika sehemu tatu, na kama msingi nilitaka kubadilisha na kujaribu sablé breton, ambayo ni changamoto kidogo kutoa kutoka kwenye sufuria lakini ni tamu sana!
3. Kwa kweli unaweza kufanya mapishi haya na aina yoyote ya unga (sablée, tamu, feuilletée, brisée...).
4. Kama kawaida na flan, ugumu pekee ni kusubiri ipoe kabla ya kufurahia ;) Vifaa: Choroko Rama ya kupigia keki Sahani inayopenya Mzunguko wa 18cm Viungo: Nimetumia chocolate Guanaja kutoka Valrhona: kuponi ILETAITUNGATEAU kwa 20% punguzo katika tovuti yote (kuponi ya ushirikiano).
5. Nimetumia vanilla na unga wa vanilla kutoka Koro: kuponi ILETAITUNGATEAU kwa 5% punguzo katika tovuti yote (si kuponi ya ushirikiano).
6. Changanya viini vya mayai na sukari.
7. Ongeza viini vya mayai na changanya hadi upate mchanganyiko laini.
8. Malizia na unga na unga wa kuoka.
9. Wakati unga umechanganyika vizuri, usambaze kati ya karatasi mbili za kuoka kisha weka kwenye friji kwa angalau saa 1.
10. Wakati unga umepoa vizuri, shinikiza mzunguko (unga ukiwa na siagi nyingi, ni vigumu zaidi kushinikiza kuliko unga wa kawaida wa sukari).
11. Ikiwa una shida, unaweza kuchukua vipande vya unga na kuvisambaza moja kwa moja kwa vidole ndani ya mzunguko).
12. Usambaze kwa upana wa mm 3 zaidi, na unga uliobaki unaweza kutengeneza sablé ndogo za kibinafsi.
13. Weka unga kwenye friza wakati unapoandaa cream.
14. Loweka ganda na mbegu za vanilla kwa dakika 30 kwa krimu na maziwa: chemsha yote, kisha funika sufuria na acha kuloweka.

15. Piga yai, viini na sukari.
16. Ongeza unga na maizena.
17. Ondoa ganda kutoka mchanganyiko wa maziwa/krimu, chemsha kisha mimina nusu kwenye mayai yaliyopigwa.
18. Mimina yote nyuma kwenye sufuria, pika kwa moto wa wastani huku ukichanganya kwa mara kwa mara.
19. Baada ya mchanganyiko kufikia kiwango cha kuchemsha, endelea kupika kwa dakika 1, huku ukichanganya kila wakati.
20. Ondoa kutoka kwa moto, ongeza siagi, piga na choroko.
21. Gawanya krimu katika sehemu tatu: moja ya unayoongeza vanilla ya unga, na sehemu mbili za : ongeza chocolate kwa theluthi ya kwanza, praline kwa theluthi ya pili.
22. Mimina kwa zamu krimu kwenye sablé, kisha weka katika tanuri kwa dakika 40 kwenye 180°C iliyotangulizwa moto.
23. Baada ya kuondoa kwenye oveni, acha kupumzika kwa saa 1 kisha weka kwenye friji angalau saa 2 au 3 kabla ya kufurahia!