

Flan kahawa na chocolate Dulcey

Ingrédients

- 110g ya siagi iliyotolewa nje hadi kuwa laini (1)
- 60g ya sukari ya kahawia (1)
- 60g ya unga wa mlozi
- 40g ya yai
- 90g ya unga wa T55
- 40g ya siagi iliyotolewa nje hadi kuwa laini (2)
- 20g ya sukari ya kahawia (2)
- 3 mayai
- 1 kiini cha yai
- 250g ya maziwa mazima
- 250g ya krimu ya kioevu kamili
- 8g ya kahawa inayiyeyuka
- 60g ya sukari
- 30g ya maizena
- 200g ya chokoleti Dulcey

Préparation

1. Mmoja ya miungano yangu ninayoipenda, kahawa na chokoleti ya rangi ya blondo Dulcey: ladha hii nyepesi ya caramel inaoana vizuri na uchungu na harufu ya kahawa. Nilihamasika kutoka kwenye mapishi ya flani ya chokoleti ya Frédéric Bau, lakini nilitumia tena mapishi yangu ya sablé reconstitué.
2. Unaweza kuandaa unga wa chaguo lako, wa mafuta, sablé, wa sukari, wa hazel.
3. Ukichagua kufuata mapishi chini, fahamu kwamba kama sablé reconstitué yoyote, unga utakuwa dhaifu zaidi wakati wa kutoka kwenye sufuria na kukatwa kuliko unga mwingine wowote.
4. Changanya siagi iliyotolewa nje hadi kuwa laini (1) na sukari ya kahawia na unga wa mlozi.
5. Ongeza yai, kisha maua ya chumvi.
6. Maliza na unga.
7. Sukuma unga kati ya karatasi mbili za wax hadi kufikia unene wa 3-4mm, kisha upike kwenye oveni kwa 170°C kwa dakika 15.
8. Acha ipoe, kisha vandika biskuti.
9. Ongeza siagi (2) na sukari ya kahawia (2), changanya vizuri, kisha mimina sablé kwenye duara lililopakwa siagi na bundi vizuri na kijiko au glasi.
10. Hifadhi kwenye friji au jokofu wakati unaandaa krimu.
11. Piga mayai na kiini cha yai na sukari na maizena.
12. Pasha joto maziwa na krimu na kahawa.
13. Mimina nusu ya kioevu cha moto juu ya mayai, changanya kisha mimina tena kwenye sufuria.
14. Weka juu ya moto wa kati kwa kuchanganya pasipo kusita.
15. Nje ya moto, ongeza chokoleti, na changanya vizuri mpaka iyeyuke kabisa.
16. Mimina kipande cha flan kwenye sablé reconstitué, kisha panga kwenye oveni iliopashwa moto hadi 180°C kwa dakika 35 hadi 40.
17. Acha ipoe, kisha itoe na furahia!