

Flan bounty (chokoleti na nazi)

Ingrédients

- 350g ya cream nzima ya kioevu
- 300g ya maziwa kamili
- 1 yai
- 80g ya sukari ya kahawia
- 30g ya korosho
- 30g ya unga
- 150g ya chokoleti za Karibea (66% ya kakao)
- 60g ya unga wa nazi
- 1 unga wa chaguo lako (sablée, tamu, feuilletée)

Préparation

1. Mwaka mpya, pudding mpya!
2. Wakati huu, nakupendekezea toleo la bounty: chokoleti & nazi, mchanganyiko mtamu Kama kawaida kwa pudding, kichocheo ni rahisi, cream patisserie juu ya unga wa chaguo lako, ngumu zaidi ni kungoja pudding ipoe ili kuionja!
3. Nilitumia unga wa feuilletée, unaweza kutumia unga wa chaguo lako, mapishi mengi yanapatikana hapa: unga wa feuilletée, unga tamu, unga wa sablée.
4. kulingana na mapendekezo yako.
5. Vifaa : Roli ya patisserie Sahani yenye mashimo Duara 18cm Viungo : Nilitumia unga wa nazi Koro : kanuni ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti nzima (sio lazima).
6. Nilitumia chokoleti ya Karibea kutoka Valrhona : kanuni ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (kwa maelezo).
7. Muda wa maandalizi : dakika 20 + maandalizi ya unga + dakika 35 za kupika Kwa pudding ya kipenyo cha 18cm na urefu wa 6cm : Cream ya chokoleti & nazi: ya cream nzima ya kioevu ya maziwa kamili 1 yai mayai 3 ya njano ya sukari ya kahawia ya korosho ya unga ya chokoleti za Karibea (66% ya kakao) ya unga wa nazi Chemsha cream na maziwa.
8. Koroga yai, mayai ya njano na sukari.
9. Ongeza unga na korosho, koroga tena.
10. Mimina nusu ya kioevu hicho cha moto juu yake, changanya vizuri kisha mimina yote ndani ya sufuria.
11. Chemsha mpaka kikandamane kwenye moto wa kati huku ukikoroga mara kwa mara.
12. Pindi cream iko tayari, mimina juu ya chokoleti.
13. Changanya vizuri.
14. Mwisho, ongeza unga wa nazi.
15. Funika cream kwa plastiki na uiachie ipoe kidogo.
16. Kuoka: 1 unga wa chaguo lako (sablée, tamu, feuilletée) Unga wa nazi Funika duara yako kwa karatasi ya kuwashia, kisha nimea kwa unga wa nazi.
17. Tandaza unga wako, paka unga wa nazi huku ukiweka shinikizo kidogo.
18. Fanya duara yako kwa unga, kisha ijaze kwa cream.
19. Weka kwenye oveni iliyokwishapashwa moto hadi 180°C kwa dakika 35, kisha uiruhusu ipoe kwa masaa kadhaa kabla ya kutoa nje na kufurahia!

