

Flan wa praline vanila

Ingrédients

- 250g ya mlozi
- 140g ya sukari
- 40g ya maganda ya vanila yaliyodumu (maganda ya vanila yaliyokwisha kuwa na mbegu)
- 2g ya maua ya chumvi
- 80g ya siagi
- 35g ya sukari muscovado
- 25g ya maziwa mazima
- 40g ya praliné vanila
- 125g ya unga wa T65
- 1 yai
- 3 yolks za yai
- 600g ya cream ya kimiminika
- 200g ya maziwa mazima
- 1 ganda la vanila
- 150g ya praliné ya vanila
- 110g ya sukari cassonade
- 60 ya maizena
- 40g ya siagi

Préparation

1. Baada ya kutokuwepo ilibidi nirudi na flan mpya!
2. Wakati huu ni yenye vanila nyingi kwani siyo tu kwamba cream imepambwa na praliné vanila (iliyotokana na mapishi ya Cédric Grolet), lakini pia sablé.
3. Kwa keki nilivutiwa na mapishi ya Valrhona ya sablés na praliné, ukipenda unaweza kuongeza viwango na kuweka unga uliobaki (kama sablés viennois) au kuukata kwa mikato mizuri mara baada ya unga kuwa baridi kabisa.
4. Kwa cream nimebadilisha tena mapishi ya flan ya Julien Delhome, bora zaidi kulingana na mimi, kwa kupunguza sukari na kuongeza praliné Matokeo yake ni flan yenye harufu nzuri na creamy juu ya sablé iliyovunjika vizuri, kwa ufupi ni kitamu!
5. Bila shaka unaweza kubadilisha praliné vanila kwa ile unayopenda: hazelnut, almond, pecan, pistachio... Vifaa: Chuma cha kupiga Kisukuma unga Mduara 18cm Viungo: Nimetumia vanila ya Madagascar Norohy kutoka Valrhona: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% katika tovuti yote (washirika).
6. Utakuwa na praliné nyingi, uhuru kwako kupunguza viwango lakini ni lazima kuwa na kiasi cha chini ili kuchanganya vizuri mchanganyiko huo.
7. Kaanga lozi na maganda ya vanila kwa 150°C kwa dakika 10 hadi 15 (maganda inapaswa kuwa makavu kabisa).
8. Andaa caramel kavu na sukari, kisha imimine tu juu ya lozi na maganda ya vanila.
9. Acha ilale baridi kabisa.
10. Kisha, changanya kila kitu hadi upate praliné na ongeza maua ya chumvi.
11. Changanya siagi iliyopoa na sukari muscovado.
12. Wakati huo huo, pasha maziwa na uyongeze kwenye praliné vanila.
13. Changania maziwa/praliné kwenye mchanganyiko wa siagi/sukari.
14. Ongeza mwisho unga, tengeneza mpira kisha ukandamize kwa upole, ufunike kwa filamu ya plastiki na uweke kwenye jokofu kwa angalau 1h (ikiwa unaweza kuacha kwa muda mrefu zaidi, itakuwa rahisi kufanya

kazi nayo).

15. Kisha, ianje na iingize kwenye mduara wa kipenyo cha 18cm kwa urefu wa 6cm uliopita siagi na kuwekwa kwenye karatasi ya kuoka.
16. Weka kwenye jokofu kwa muda wa saa moja.
17. Chemsha maziwa na cream na mbegu za ganda la vanila.
18. Changanya yai, yolks za yai na sukari, kisha ongeza maizena.
19. Mimine nusu ya maziwa juu yake, kisha rejesha kila kitu kwenye sufuria.
20. Tengenezwa kuwa nene kwa moto wa kawaida ukichachua mara kwa mara.
21. Kisha, nje ya moto, ongeza siagi iliyokatwa vipande vidogo kisha praliné.
22. Filamu cream kwa kuwasiliana na iache ipoe kabisa.
23. Kupika & kumalizia : Kidogo ya praliné vanila Mimine cream ya praliné vanila juu ya sablé, kisha ioka kwa dakika 40 kwenye 180°C.
24. Acha ipoe kabisa kabla ya kutoa kwenye mold, na ipambe kwa praliné kabla ya kufurahia!