

Flan na tsokolate at hazelnut

Ingrédients

- 60g ng mantikilya
- 90g ng asukal na pulbos
- 30g ng pulbos ng hazelnut
- 1 itlog
- 150g ng harina
- 50g ng maizena
- 1 itlog
- 1 yolk ng itlog
- 100g ng asukal
- 45g ng maizena
- 320g ng buong gatas
- 320g ng buong cream
- 20g ng mantikilya
- 200g ng purée ng hazelnut
- 95g ng buong cream
- 120g ng purée ng hazelnut
- 125g ng gatas na tsokolate
- 25g ng pulot
- 35g ng mantikilya

Préparation

1. Bagong bersyon ng aking flan-ganache, pagkatapos ng choco-pistache at ng snickers, narito ang gatas na tsokolate-hazelnut, ito ang bersyon na pinili ng nakararami sa instagram.
2. Kaya't narito ang isang bersyon na talagang bumabalik sa lasa ng pasta na pangkalat na may flan na hazelnut (palaging inspirado ng pinakamahusay na resipe ng flan, iyon ni Julien Delhome) at isang ganache na gatas na tsokolate/hazelnut.
3. At para sa isang flan na mas masarap, maaari mong palitan ang purée ng hazelnut ng praliné Mga Sangkap :Gumamit ako ng tsokolate Jivara mula sa Valrhona : code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affiliate).
4. Gumamit ako ng pulbos ng hazelnut Koro : code ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site (hindi affiliate).
5. Materyal :Whisk18cm na BilogRolling PinMini spatula na may kurbaPerforated na platoOras ng paghahanda : 1 oras + minimum 3h30 na pahinga + minimum 3 oras na paglamig + 25 minuto na paglulutoPara sa isang flan na may diameter na 18cm / taas na 6cm : Matamis na hazelnut na masa:
ng mantikilya ng asukal na pulbos ng pulbos ng hazelnut 1 itlog ng harina ng maizena I-creme ang mantikilya na may asukal na pulbos at pulbos ng hazelnut gamit ang spatula.
6. Idagdag ang itlog, emulsion hanggang makuha ang isang homogenous na halo.
7. Sa wakas, idagdag ang harina at maizena, huwag masyadong pagtrabahuan ang masa, kapag ito ay homogenous ay handa na.
8. Bumuo ng bola, bahagyang i-flatten ito at balutin ito sa cling film, pagkatapos ay ilagay ito sa refrigerator ng hindi bababa sa 2 oras.
9. Pagkatapos, i-roll out ang masa sa 2mm at ilagay ito sa iyong pinahiran na bilog.
10. Ilagay ito sa refrigerator ng hindi bababa sa 1h30, mas mabuti na 6 na oras o kahit isang buong gabi (magkakaroon ng sapat na oras ang masa upang magpahinga at mag-crust, at hindi ito gagalaw habang nagluluto).

11. Flan mixture na may hazelnut: 1 itlog 1 yolk ng itlog ng asukal ng maizena ng buong gatas ng buong cream ng mantikilya ng purée ng hazelnut I-whisk ang yolk ng itlog kasama ang buong itlog, asukal, at pagkatapos ay ang maizena.
12. I-init ang gatas at cream, pagkatapos ay dahan-dahang ibuhos ito sa nakaraang halo habang patuloy na hinahalo.
13. Iuhos ang lahat sa kawali, pagkatapos ay hayaang lumapot sa katamtamang apoy habang patuloy na nag-whisk.
14. Sa labas ng apoy, idagdag ang mantikilya at purée ng hazelnut.
15. Iuhos ang cream sa matamis na masa, i-smooth ang ibabaw.
16. Ilagay sa preheated oven sa 180°C sa loob ng 25 minuto.
17. Pagkatapos, hayaang lumamig sa temperatura ng silid bago ilagay sa malamig.
18. Ganache na gatas na tsokolate: ng buong cream ng purée ng hazelnut ng gatas na tsokolate ng pulot ng mantikilya Kapag ang flan ay lumamig, ihanda ang ganache: initin ang buong cream kasama ang pulot, pagkatapos ay dahan-dahang ibuhos ito sa melted na halo ng tsokolate-hazelnut.
19. Ihalo nang mabuti sa bawat pagdagdag upang makuha ang isang makinis at makinang na ganache, pagkatapos ay idagdag ang mantikilya na hiwa sa maliliit na piraso.
20. Kung kinakailangan, tapusin ang emulsion gamit ang hand blender.
21. Iuhos ang ganache sa flan, pagkatapos ay hayaang mag-crystallize.
22. Para sa dekorasyon, naghintay ako na ang ganache ay ganap na mag-crystallize at pagkatapos ay nag-ukit ako ng hugis ng hazelnut na pinuno ko ng purée ng hazelnut.
23. At narito, wala ka nang ibang dapat gawin kundi ang mag-enjoy!