

Chocoflan (inspirasyon ni Ottolenghi)

Ingrédients

- 80g ng asukal
- 190g ng harina
- 55g ng cocoa powder
- 90g ng unsalted butter
- 75g ng muscovado sugar
- 95g ng granulated sugar
- 2 medium na itlog (100g)
- 170g ng buttermilk
- 3 itlog
- 80g ng asukal
- 500g ng buong gatas
- 1 pod ng vanilla o isang kutsarita ng vanilla extract

Préparation

1. Ang chocoflan, ano iyon?
2. Ito ay isang cake na nakita ko sa isang libro ni Ottolenghi, kalahating malambot na tsokolate kalahating flan na may itlog, lahat ay natatakpan ng caramel, sa madaling salita, isang kasiyahan!
3. Ottolenghi ng ng caramel sauce (na kalahati ay ibubuhos sa cake pagkatapos ng pag-alis mula sa mold), gumawa lang ako ng dry caramel tulad ng karaniwan kong ginagawa para sa flan na may itlog at wala akong idinagdag pagkatapos ng pagluluto.
4. Pinanatili ko ang recipe ng malambot na tsokolate (binawasan ko lang ang lahat ng sukat dahil ang aking mold ay mas maliit kaysa sa kanya), ngunit talagang binago ko ang recipe ng flan (ang kanya ay batay sa sweetened condensed milk, unsweetened at cream cheese) gamit ang aking karaniwang recipe ng flan na may itlog.
5. Sa wakas, walang pagkakamali sa recipe, dapat talagang ibuhos ang chocolate batter sa caramel at tapusin sa flan, ang dalawang batter ay nag-iinvert habang nagluluto, na nagiging dahilan upang ang chocolate cake ay maging base at ang flan ang itaas pagkatapos ng pagluluto. ~~Mga~~ Mga Sangkap: Gumamit ako ng Norohy vanilla extract at Valrhona cocoa: code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affiliate).
6. Oras ng paghahanda: 35 minuto + 1 oras ng pagluluto + hindi bababa sa 4 na oras ng pahingaPara sa isang bundt cake na may diameter na 22 hanggang 24cm: Caramel: ng asukal Maghanda ng dry caramel gamit ang asukal, pagkatapos ay ibuhos ito sa ilalim ng pre-greased mold.
7. Hayaan itong mag-crystallize.
8. Malambot na tsokolate: ng harina $\frac{1}{4}$ kutsarita ng baking powder $\frac{1}{4}$ kutsarita ng baking soda ng cocoa powder $\frac{1}{2}$ kutsarita ng asin ng unsalted butter ng muscovado sugar ng granulated sugar 2 medium na itlog () ng buttermilk Paghaluin ang butter sa mga asukal at pagkatapos ay idagdag ang mga itlog isa-isa.
9. Pagkatapos ay idagdag ang $\frac{1}{3}$ ng mga dry ingredients (harina, baking powder, cocoa, baking soda, asin na naihalo na), pagkatapos ay kalahating buttermilk.
10. Muli, $\frac{1}{3}$ ng mga dry ingredients, ang natitirang buttermilk at tapusin sa natitirang mga dry ingredients.
11. Iuhos ang batter sa mold sa ibabaw ng caramel.
12. Flan: 3 itlog ng asukal ng buong gatas 1 pod ng vanilla o isang kutsarita ng vanilla extract Batihin ang mga itlog kasama ang asukal.
13. Kasabay nito, initin ang gatas kasama ang vanilla.
14. Iuhos ito sa mga itlog, haluin ng mabuti, pagkatapos ay ibuhos ang flan batter sa chocolate batter.

15. Para sa pagluluto, inirerekomenda ni Ottolenghi na takpan ang mold ng isang piraso ng parchment paper, balutin ito sa aluminum foil at pagkatapos ay lutuin ang cake sa water bath (mga 2 hanggang 3cm ang taas) sa preheated oven sa 160°C sa loob ng 1 oras.
16. Sa aking bahagi, pagkatapos ng isang oras, ang cake (lalo na ang bahagi ng flan) ay hindi pa luto, kaya inalis ko ang mold mula sa water bath (hindi ko karaniwang niluluto ang aking flan na may itlog sa water bath) at ipinagpatuloy ang pagluluto sa aluminum sa loob ng 20 minuto (hanggang ang talim ng kutsilyo ay lumabas na halos malinis; lalabas ito na may tsokolate ngunit hindi karaniwang may flan).
17. Sa susunod, gagawa ako ng pagluluto nang walang water bath sa loob ng 45 minuto hanggang 1 oras, nasa inyo na ang desisyon ayon sa inyong oven at mga gawi.
18. Pagkatapos ng pagluluto, buksan ang mold at hayaang lumamig ng mga 1 hanggang 2 oras.
19. Ibaligtad sa iyong serving plate at ilagay sa refrigerator ng hindi bababa sa 3 oras bago mag-enjoy!