

Pistachio at Tsokolate na Flan

Ingrédients

- 60g ng malambot na mantikilya
- 90g ng icing sugar
- 30g ng almond powder
- 1 itlog
- 160g ng harina T55
- 50g ng maizena
- 1 itlog
- 1 yolk ng itlog
- 120g ng brown sugar
- 45g ng maizena
- 300g ng buong gatas
- 300g ng liquid cream na may 35% na taba
- 145g ng pistachio purée
- 20g ng mantikilya
- 150g ng Nyangbo o Caraibes na tsokolate
- 30g ng honey
- 180g ng liquid cream na may 35% na taba

Préparation

1. Isang bagong flan upang maayos na tapusin ang linggong ito, ngunit isang pinabuting flan sa pagkakataong ito dahil ito ay may lasa ng pistachio at natatakpan ng malambot na ganache ng itim na tsokolate.
2. Dalawang bagay tungkol sa resipe na ito: mag-ingat na gumamit ng 100% pistachio purée upang makuha ang tunay na lasa ng tuyong prutas, at inirerekumenda kong huwag gawin ang ganache nang masyadong maaga; kung itinatago sa refrigerator, ito ay magiging matigas at mawawalan ng malambot na texture.
3. Kung kinakailangan, maaari mong ihanda ang flan nang maaga, ngunit kung maaari, ihanda ang ganache ilang oras lamang bago ang pagtikim upang hayaan itong mag-crystallize sa temperatura ng kuwarto Mga Sangkap : Gumamit ako ng Nyangbo na tsokolate (maaaring palitan ng Caraibes) mula sa Valrhona: code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affiliate).
4. Gumamit ako ng almond powder, tinadtad na pistachios, cacao nibs at pistachio purée mula sa Koro: code ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site (hindi affiliate).
5. Materyales : Whisk Rolling pin Perforated tray Circle 18cm Oras ng paghahanda : 50 minuto + 25 minuto ng pagluluto + pahinga Para sa isang flan na may diameter na 18cm at taas na 6cm : Ang matamis na masa : ng malambot na mantikilya ng icing sugar ng almond powder 1 itlog ng harina T55 ng maizena Paghaluin ang malambot na mantikilya sa icing sugar at pagkatapos ay ang almond powder.
6. Idagdag ang itlog, emulsion at pagkatapos ay isama ang harina at maizena nang hindi masyadong pinagtatrabahuan ang masa.
7. Bumuo ng bola, balutin ito ng plastic wrap at ilagay ito sa refrigerator ng hindi bababa sa 3 oras.
8. Pagkatapos, i-roll out ang masa sa maximum na 2mm na kapal at ilagay ito sa iyong bilog na naunang pinahiran ng mantikilya at inilagay sa isang tray.
9. Ilagay ang bilog sa refrigerator (o freezer) ng hindi bababa sa 1 oras.
10. Flan na may pistachio : 1 itlog 1 yolk ng itlog ng brown sugar ng maizena ng buong gatas ng liquid cream na may 35% na taba ng pistachio purée ng mantikilya Painitin ang gatas kasama ang cream.
11. Batihin ang itlog, ang yolk ng itlog at ang asukal, pagkatapos ay idagdag ang maizena at batihin muli.
12. Ibuhos ang kalahating bahagi ng mainit na likido sa mga itlog, haluin nang mabuti at pagkatapos ay

ibalik ang lahat sa kawali.

13. Palakasin sa katamtamang apoy habang patuloy na hinahalo.

14. Kapag ang cream ay lumapot, alisin sa apoy at idagdag ang mantikilya na hiniwa sa maliliit na piraso at ang pistachio purée.

15. Ibuhos ang cream sa ilalim ng tart, pagkatapos ay ilagay ito sa preheated oven sa 200°C sa loob ng 20 hanggang 25 minuto.

16. Hayaan itong ganap na lumamig.

17. Ganache ng tsokolate : ng Nyangbo o Caraibes na tsokolate ng honey ng liquid cream na may 35% na taba Pinitin ang cream kasama ang honey.

18. Ibuhos ang cream nang paunti-unti sa tsokolate, habang hinahalo nang mabuti pagkatapos ng bawat pagdagdag upang makuha ang isang makinis at makinang na ganache (kung kinakailangan, maaari mong gamitin ang isang hand blender upang mapabuti ang emulsion).

19. Ibuhos ang ganache sa malamig na flan at hayaan itong mag-crystallize sa temperatura ng kuwarto.

20. Mga Pagtatapos : Tinadtad na pistachios Asin ng bulaklak Cacao nibs Kapag ang ganache ay sapat na nag-crystallize, budburan ito ng iba't ibang elemento, at mag-enjoy!