

Marbled chocolate at vanilla flan

Ingrédients

- 48g ng muscovado o vergeoise na asukal
- 48g ng puting asukal
- 150g ng brown sugar
- 74g ng buong itlog
- 3 yolks ng itlog
- 164g ng harina T55
- 40g ng maizena
- 2.5g ng baking powder
- 400g ng buong gatas
- 400g ng buong cream
- 1 buto ng vanilla
- 120g ng dark chocolate na may 66% cacao
- 120g ng dark chocolate chips
- 84g ng mantikilya
- 48g ng muscovado o vergeoise na asukal
- 48g ng puting asukal
- 24g ng buong itlog
- 144g ng harina T55
- 2.5g ng baking powder
- 120g ng dark chocolate chips
- 400g ng buong gatas
- 400g ng buong cream
- 1 buto ng vanilla
- 1 itlog
- 3 yolks ng itlog
- 150g ng brown sugar
- 40g ng maizena
- 20g ng harina T55
- 30g ng mantikilya
- 120g ng dark chocolate na may 66% cacao

Préparation

1. Gumawa na ako ng isang "classic" na flankie na may lasa ng vanilla, at isang mas autumnal na may lasa ng gingerbread, narito ako muli na may isang napaka-masarap na bersyon, marbled na tsokolate at vanilla.
2. Ang base ay palaging pareho, isang crispy at chocolatey na cookie, at para sa cream, tulad ng madalas kong ginagawa, kinuha ko ang recipe ni Julien Delhome at bahagyang binawasan ang asukal upang balansehin ang pagdagdag ng tsokolate.
3. Resulta, isang napaka-creamy at chocolatey na flan!
4. Mga Sangkap :Gumamit ako ng Chocolat Caraïbes, mga chocolate chips at mga buto ng vanilla Norohy mula sa Valrhona : code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affiliate).

5. Materyal :Gumamit ako ng aking Cooking Chef ng Kenwood : code FLAVIE = 3 accessories na mapipili na libre sa pagbili ng isang cooking chef / halaga na umaabot sa 500€ ng mga regalo, pagbabayad sa 4x na walang bayad posible sa pamamagitan ng Paypal / komersyal na pakikipagtulungan.
6. Cercle 18cmOras ng paghahanda : 35 minuto + 25 minuto ng pagluluto + minimum na 3 oras ng pahingaPara sa isang flan na may diameter na 18cm at taas na 6cm : Listahan ng mga bilingin : ng mantikilya ng muscovado o vergeoise na asukal ng puting asukal ng brown sugar ng buong itlog 3 yolks ng itlog ng harina T55 ng maizena 2.
7. ng baking powder ng buong gatas ng buong cream 1 buto ng vanilla ng dark chocolate na may 66% cacao ng dark chocolate chips Ang base ng cookie : ng mantikilya ng muscovado o vergeoise na asukal ng puting asukal ng buong itlog ng harina T55 2.
8. ng baking powder ng dark chocolate chips Ihalo ang mantikilya na malambot sa mga asukal.
9. Idagdag ang itlog.
10. Isama ang harina at baking powder, pagkatapos ay ang chocolate chips.
11. Kapag ang masa ay homogenous na, itigil ang paghahalo at i-press ang iyong bilog na dati nang pinahiran ng mantikilya.
12. Ilagay ang base ng cookie sa refrigerator ng minimum na 1 oras.
13. Ang flan mixture : ng buong gatas ng buong cream 1 buto ng vanilla 1 itlog 3 yolks ng itlog ng brown sugar ng maizena ng harina T55 ng mantikilya ng dark chocolate na may 66% cacao Pinitin ang gatas at cream kasama ang mga buto ng vanilla.
14. I-whisk ang itlog, mga yolks ng itlog at asukal, pagkatapos ay idagdag ang maizena at harina at ihalo muli.
15. Ibuhos ang kalahating mainit na likido sa mga itlog, pagkatapos ay ibalik ang lahat sa kawali at hayaang lumapot sa katamtamang apoy habang patuloy na hinahalo.
16. Sa labas ng apoy, idagdag ang mantikilya at ihalo muli.
17. Pagkatapos, kumuha ng ng pastry cream at idagdag ang tsokolate.
18. Ihalo hanggang ang tsokolate ay ganap na natunaw at ang cream ay homogenous.
19. Ang pagluluto : Ibuhos ang dalawang cream nang alternatibo sa ilalim ng cookie.
20. Ilagay sa preheated oven sa 180°C para sa 25 minuto ng pagluluto, pagkatapos ay hayaang lumamig ng 1 oras sa temperatura ng silid at minimum na 2 oras sa refrigerator bago mag-enjoy!