

Çikolata-fındık flanı

Ingrédients

- 60g yumu ak tereya ı
- 90g pudra ekeri
- 30g fındık tozu
- 1 yumurta
- 150g un
- 50g mısır ni astası
- 1 yumurta
- 1 yumurta sarısı
- 100g eker
- 45g mısır ni astası
- 320g tam ya lı süt
- 320g tam ya lı krema
- 20g tereya ı
- 200g fındık püresi
- 95g tam ya lı krema
- 120g fındık püresi
- 125g sütlü çikolata
- 25g bal
- 35g tereya ı

Préparation

1. Yeni flan-ganache versiyonum, çikolata-fıstık ve snickers sonrası, i te sütlü çikolata-fındık, bu sizin instagramda ço unlukla oy verdi iniz versiyon.
2. te, fındık flanı (her zaman en iyi flan tarifinden ilham alınarak, Julien Delhome'un tarifi) ve sütlü çikolata/fındık ganajı ile birlikte, çikolata kreması tadında oldukça geriye dönük bir versiyon.
3. Ve daha da lezzetli bir flan için, fındık püresini pralin ile de i tirebilirsiniz Malzemeler :Kullandı ım çikolata Jivara Valrhona: tüm sitede %20 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (ba lı).
4. Kullandı ım fındık tozu Koro: tüm sitede %5 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (ba lı de il).
5. Malzemeler :Çırpıcı18cm ÇemberMakarna RulosuMini Kıvrık SpatulaDelikli TepsiHazırlama süresi: 1 saat + minimum 3 saat 30 dakika dinlendirme + minimum 3 saat so utma + 25 dakika piirme18cm çapında / 6cm yüksekli inde bir flan için: Fındıklı tatlı hamur: yumu ak tereya ı pudra ekeri fındık tozu 1 yumurta un mısır ni astası Yumu ak tereya ını pudra ekeri ve fındık tozu ile bir spatula ile krema kıvamına getirin.
6. Yumurtayı ekleyin, homojen bir karı ım elde edene kadar emülsifiye edin.
7. Son olarak unu ve mısır ni astasını ekleyin, hamuru fazla yo urmayın, homojen hale geldi inde hazırdır.
8. Bir top haline getirin, hafifçe düzle tirin ve streç filme sarın, ardından buzdolabında en az 2 saat bekletin.
9. Sonra hamuru 2mm kalınlı ında açın ve ya lanmı çemberin içine yerle tirin.
10. Buzdolabına geri koyun, minimum 1 saat 30 dakika, en iyi ihtimalle 6 saat veya bir gece (hamur böylece dinlenip kabuk ba layacak ve piirme sırasında hareket etmeyecek).
11. Fındıklı flan karı ımı: 1 yumurta 1 yumurta sarısı eker mısır ni astası tam ya lı süt tam ya lı krema tereya ı fındık püresi Yumurta sarısını, bütün yumurtayı, ekeri ve ardından mısır ni astasını çırpın.
12. Süt ve kremayı ısıtın, ardından karı ımı sürekli karı tırarak yava yava ekleyin.
13. Her eyi tencereye geri dökün ve orta ate te sürekli çırparak koyula masını sa layın.
14. Ate ten aldıktan sonra, tereya ını ve fındık püresini ekleyin.

15. Kremayı tatlı hamurun üzerine dökün, yüzeyi düzle tirin.
16. Önceden ısıtılmış 180°C fırında 25 dakika pi irin.
17. Sonrasında oda sıcaklığı nda so umaya bırakın, ardından buzdolabına koyun.
18. Sütlu çikolata ganajı: tam ya lı krema fındık püresi sütlu çikolata bal tereya ı Flan so uduktan sonra, ganajı hazırlayın: krema ve balı ısıtın, ardından erimi çikolata-fındık karı ımının üzerine yava ça dökün.
19. Her eklemekten sonra karı tırarak pürüzsüz ve parlak bir ganaj elde edin, ardından küçük parçalara kesilmi tereya ını ekleyin.
20. Gerekirse, emülsiyonu el blenderi ile tamamlayın.
21. Ganajı flanın üzerine dökün, ardından kristalle mesini bekleyin.
22. Süsleme için, ganaj tamamen kristalle ene kadar bekledim, ardından fındık ekli kazıdım ve fındık püresi ile doldurdum.
23. te, artık sadece tadını çıkarmanız kaldı!