

Vanilyalı ve milföylü çörekli muhallebi (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 412g T45 un
- 6g ince tuz
- 25g toz eker
- 75g tam yumurta
- 150g süt
- 38g maya
- 38g yumu ak tereya ı
- 225g turda tereya ı
- 5 dakika boyunca dondurucuya, ardından 15 dakika buzdolabına koyun. Hamuru buzdolabına koyarken, tereya ı karı tırın ve ona uygun doku verin: tereya ı uzatmak için bir merdane ile hafifçe vurun fakat ısıtmadan onu elastik yapın (onu yumu ak hale getirmeyin, dokundu unuzda yapı kan olmamalıdır).
- 500g süt
- 2,5 Madagaskar vanilya çubu u
- 90g eker
- 100g tam yumurta (yakla ık 2 orta boy yumurta)
- 50g krema tozu veya mısır ni astası
- 50g tereya ı
- 6g vanilya tanesi

Préparation

1. Cédric Grolet'in Opéra kitabından bir ba ka tarif, bu kez vanilyalı flan tarifi.
2. Blogumda aynı pastacıdan bir vanilyalı flan tarifi daha var, ancak bu farklı.
3. Krema aynı de il, bunun dı ında bu flan da bir orijinal hamur, katlanmı brioche hamuru kullanıyor.
4. Elbette, daha fazla hazırlık süresi ve sabır gerektirir, ancak benim için sonuç buna de er, katlanmı brioche'un tadı vanilyalı kremayla mükemmel uyum sa lıyor ve çıtır/kremsi doku oyunu harika!
5. Ancak, bu flan uzun süre saklanmaz çünkü katlanmı brioche çıtır ını kaybeder, bu yüzden en iyi tüketim gününde hazırlanıp pi irilmelidir.
6. Organizasyon açısından, brioche hamurunun ilk mayalanma arasında flan karı ımını hazırladım, bu sayede so uması için zaman verdim (flan karı ımını çok sıcak dökersem tereya ının hamurdan kaçmasından korktum).
7. Elbette, çok fazla katlanmı brioche hamurunuz olacak ama daha az hazırlamak zordur, bu yüzden küçük bir kek kalıbında veya bireysel kalıplarda pi irip kahvalt ı için de erlendirebilirsiniz;-) Son olarak, ben bir brioche kalıbı kullandım, ancak pi irme için büyük bir halka veya bireysel halkalar da kullanabilirsiniz.
8. Hazırlık süresi: 45 dakika + 1 saat 30 dakika dinlenme + 30 dakika pi irmeYakla ık 18cm çapında bir flan için:Not: Tarif belirtilmemi , tüm adımlar için tam ya lı süt kullandım, brioche de dahil.
9. Robotun kancasına sahip kabına unu, tuzu, ekeri, yumurtaları, sütü ve mayayı ekleyin (maya tuz ve ekerle temas etmemelidir).
10. Homojen bir hamur elde edene kadar birinci hızda, sonra hamur kasenin kenarlarından ayrılana kadar ikinci hızda karı tırın.
11. Bu noktada yumu ak tereya ını ekleyin, sonra hamur kenarlardan ayrılana kadar tekrar yo urun.
12. Kaseyi nemli bir bezle örtün, ardından hamuru 24°C'de 1 saat büyütün (daha so uksa, sorun de il, büyütmeyi biraz uzatın).
13. Sonra hamuru üzerine bastırarak hava alın, sonra dikdörtgen ekinde açın.
14. 5 dakika boyunca dondurucuya, ardından 15 dakika buzdolabına koyun.
15. Hamuru buzdolabına koyarken, tereya ı karı tırın ve ona uygun doku verin: tereya ı uzatmak için bir

- merdane ile hafifçe vurun fakat ısıtmadan onu elastik yapın (onu yumu ak hale getirmeyin, dokundu unuzda yapı kan olmamalıdır).
16. Sonra onu bir ya lı ka ıdın ortasına koyun ve detrempe ile aynı uzunlukta, iki kez daha dar bir dikdörtgen ekline getirin.
 17. Buzdolabına tereya ı ile detrempe koyun.
 18. Sonra tereya ını detrempe'nin ortasına yerle tirin ve tereya ını hapsetmek için kapatın (hava kabarcıkları olmaması için plakayı tereya ına iyi bastırın).
 19. Yakla ık 50cm uzunlu unda büyük bir dikdörtgen elde etmek için hamuru açın.
 20. Hamurun küçük bir kısmını yukarı katlayın, sonra iki kısım bir araya gelecek ekilde hamurun üst kısmını a a ı katlayın.
 21. Hamuru ikiye katlayın.
 22. Böylece çift tur yaptınız.
 23. Hamuru streç filmle sarın ve 10 dakika so utun.
 24. Hamuru sa a do ru katlayın, bir kitap gibi.
 25. Tekrar biraz daha kısa bir dikdörtgen ekline getirin, sonra hamuru üçe katlayarak basit bir tur yapın.
 26. Toplamda tarifimde 1,5 vanilya çubu u kullandım.
 27. Koro 'dan vanilya kullanıyorum, çubuklar harika ve iyi saklanıyor!
 28. Tüm site için ILETAITUNGATEAU koduyla %5 indirim var.
 29. Sütü vanilya çubuklarıyla birlikte kaynatın, ardından bir daldırıcı blender ile karı tırın (vanilya aroması yapmak için kazınmı çubukları kullanıyorum, bu yüzden sadece vanilya tanelerini süte ekledim ve karı ımı karı tırmadım).
 30. E er karı tırırsanız, güçlü bir blender'inızın oldu undan emin olun, böylece flanda çubuk parçaları olmaz).
 31. Yumurtaları eker ve krema tozu/mısır ni astası ile çırpın, ardından sıcak sütü üzerine dökün ve iyice karı tırın.
 32. Tüm karı ımı tencereye geri dökün ve sürekli karı tırarak orta ate te koyula tırın.
 33. Ate ten alındıktan sonra tereya ını ve vanilya tanelerini ekleyin.
 34. Pi irme: Halka veya halkaları ya layın ve ekerleyin.
 35. Brioche hamurunu biraz ta ıracak ekilde halkaların içine yerle tirin.
 36. Kremayı hamura dökün (ben kremanın so umasını bekledim, ama tarifte belirtilmedi), ardından önceden ısıtılmı 180°C fırında yakla ık 30 dakika pi irin (kalıbınızın boyutuna göre).
 37. So umasını bekleyin ve elbette lezzetin tadını çıkarın!