

Antep fıstıklı ve çikolatalı muhallebi tartı

Ingrédients

- 60g yumu atılmı tereya ı
- 90g pudra ekeri
- 30g badem tozu
- 1 yumurta
- 160g T55 un
- 50g mısır ni astası
- 1 yumurta
- 1 yumurta sarısı
- 120g kahverengi eker
- 45g mısır ni astası
- 300g tam ya lı süt
- 300g %35 ya lı sıvı krema
- 145g fıstık püresi
- 20g tereya ı
- 150g Nyangbo veya Caraibes ikolata
- 30g bal
- 180g %35 ya lı sıvı krema

Préparation

1. Bu hafta sonunu iyi bitirmek için yeni bir flan, ama bu sefer geli tirilmi bir flan çünkü antep fıstı ı ile tatlandırılmı ve üstüne bitter çikolata ganajı kaplanmı .
2. Bu tarifile ilgili iki ey: gerçek bir kuruyemi tadı elde etmek için %100 fıstık püresi kullandı nızdan emin olun ve ganajı çok erken hazırlamamanızı öneririm; buzdolabında saklandı nda sertle ir ve kremsi dokusunu kaybeder.
3. Gerekirse flanı önceden hazırlayabilirsiniz, ancak mümkünse ganajı tadımdan birkaç saat önce hazırlayıp oda sıcaklı nda kristalize olmasını bekleyin Malzemeler: Valrhona Nyangbo (Caraibes ile de i tirilebilir) ikolata kullandım: tüm site genelinde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı).
4. Badem tozu, kıyılmı fıstıklar, kakao kırığı ve fıstık püresini Koro kullanarak hazırladım: tüm site genelinde %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı de il).
5. Malzeme:Çırpıcı Merdane Delikli tepsi 18cm ember Hazırlık süresi: 50 dakika + 25 dakika pi irme + dinlenme18cm çapında, 6cm yüksekli inde bir flan için: Tatlı hamuru: yumu atılmı tereya ı pudra ekeri badem tozu 1 yumurta T55 un mısır ni astası Yumu atılmı tereya ını pudra ekeri ve badem tozu ile karı tırın.
6. Yumurtayı ekleyin, emülsiyon yapın ve ardından unu ve mısır ni astasını çok fazla çalı tırmadan ekleyin.
7. Bir top ekli verin, sarın ve buzdolabında en az 3 saat so utun.
8. Ardından, hamuru maksimum 2mm kalınlı nda açın ve önceden ya lanmı ve bir tepsinin üstüne konulmu kalıba yerle tirin.
9. Kalıbı buzdolabında (veya dondurucuda) en az 1 saat bekletin.
10. Antep fıstıklı flan : 1 yumurta 1 yumurta sarısı kahverengi eker mısır ni astası tam ya lı süt %35 ya lı sıvı krema fıstık püresi tereya ı Sütü krema ile ısıtın.
11. Yumurta, yumurta sarısı ve ekeri çırpın, ardından mısır ni astasını ekleyin ve tekrar çırpın.
12. Sıcak sıvının yarısını yumurtaların üzerine dökün, iyice karı tırın ve ardından karı ımı tekrar tencereye dökün.
13. Orta ate te sürekli karı tırarak koyula masını sa layın.
14. Krema kalınlı tı nda, ocaktan alıp küçük parçalara kesilmi tereya ını ve fıstık püresini ekleyin.

15. Kremayı tartın tabanına dökün ve önceden 200°C'ye ısıtılmış fırında 20-25 dakika piirin.
16. Tamamen soğumaya bırakın.
17. Çikolata ganajı : Nyangbo veya Caraibes çikolata bal %35 yağlı sıvı krema Kremayı bal ile ısıtın.
18. Kremayı çikolataya birkaç keredede dökün, eklediğiniz her seferinde iyice karıştırarak pürüzsüz ve parlak bir ganaj elde edin (gerekirse bir el blenderı kullanarak emülsiyonu mükemmelleştirebilirsiniz).
19. Ganajı soğumuş flanın üzerine dökün ve oda sıcaklığında kristalleşmeye bırakın.
20. Son Dokunuşlar : Doğranmış fıstıklar Deniz tuzu Kakao çekirdeği parçaları Ganaj yeterince sertleştikten sonra, üzerine farklı elemanları serpiştirin ve keyfini çıkarın!