

Kahve & Dulcey ikolatalı krem karamel

Ingrédients

- 110g yumu atılmı tereya ı (1)
- 60g esmer eker (1)
- 60g badem tozu
- 40g yumurta
- 2 tutam fleur de sel
- 90g T55 un
- 40g yumu atılmı tereya ı (2)
- 20g esmer eker (2)
- 3 yumurta
- 1 yumurta sarısı
- 250g tam ya lı süt
- 250g sıvı krema
- 8g çözülebilir kahve
- 60g eker
- 30g mısır ni astası
- 200g Dulcey ikolata

Préparation

1. Favori derneklerimden biri, kahve ve Dulcey sarı çikolata: bu hafif karamel tadı, kahvenin acılı ına ve aromasına çok iyi uyum sa lar Frédéric Bau'nun çikolatalı flan tarifinden ilham aldım, ancak kendi yeniden yapılandırılmı kurabiye tarifimi kullandım.
2. Seiminize göre hamuru yapabilirsiniz, milföy, kısa hamur, tatlı hamur, fındıklı... A a ıdaki tarifi takip etmeye karar vererseniz, bilmelisiniz ki, her yeniden yapılandırılmı kurabiye gibi, hamur ba ka bir hamura göre kalıptan çıkarıldı ında ve dilimlendi inde daha kırılğan olacaktır.
3. Hazırlık süresi: 40 dakika + 50 dakika piirme 18cm çapında bir flan için: Yeniden yapılandırılmı kurabiye: yumu atılmı tereya ı (1) esmer eker (1) badem tozu yumurta 2 tutam fleur de sel T55 un yumu atılmı tereya ı (2) esmer eker (2) Yumu atılmı tereya ını (1) esmer eker ve badem tozu ile karı tırın.
4. Yumurtayı ekleyin, ardından fleur de sel ekleyin.
5. Un ile bitirin.
6. Hamuru iki ya lı ka ıt yapra ı arasında yakla ık 3-4mm kalınlı ında aın, ardından 170°C'de 15 dakika piirin.
7. So umaya bırakın ve ardından bisküviyi ufalayın.
8. Tereya ı (2) ve esmer eker (2) ekleyin, iyice karı tırın, ardından bir ka ık veya bardakla iyice bastırarak ya lanmı bir halka içine kurabiyeyi dkn.
9. Kremayı hazırlarken buzdolabında veya dondurucuda saklayın.
10. Dulcey & kahveli flan karı ımı: 3 yumurta 1 yumurta sarısı tam ya lı süt sıvı krema çözülebilir kahve eker mısır ni astası Dulcey ikolata Yumurta ve yumurta sarısını eker ve mısır ni astası ile çırpın.
11. Süt ve kremayı kahve ile ısıtın.
12. Sıcak sıvının yarısını yumurtaların üzerine dökün, karı tırın ve ardından tekrar tencereye bo altın.
13. Sürekli çırparak orta ate te koyula ana kadar piirin.
14. Ocaktan alın, çikolatayı ekleyin ve tamamen eriyene kadar iyice karı tırın.
15. Flan karı ımını yeniden yapılandırılmı kurabiyenin içine dkn, ardından önceden ısıtılmı 180°C fırında 35 ila 40 dakika piirin.

16. So umaya bırakın, ardından kalıptan çıkarın ve keyfini çıkarın!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com