

Vanilyalı pralinli flan

Ingrédients

- 250g badem
- 140g eker
- 40g bo vanilya çubukları (taneleri çıkarılmış vanilya çubukları)
- 2g tuz çiçe i
- 80g tereya ı
- 35g muscovado ekeri
- 25g tam ya lı süt
- 40g vanilya pralin
- 125g T65 unu
- 1 yumurta
- 3 yumurta sarısı
- 600g sıvı krema
- 200g tam ya lı süt
- 1 vanilya çubu u
- 150g vanilyalı pralin
- 110g esmer eker
- 60g mısır ni astası
- 40g tereya ı

Préparation

1. Yoklu umdan sonra yeni bir flan ile geri dönmem gerekti!
2. Bu sefer çok vanilyalı çünkü sadece krema Cédric Grolet'nin tarifinden ilham alınarak vanilya pralin ile aromalandırılmış de il, aynı zamanda sablé de.
3. Bisküvi için Valrhona'nın pralinli kurabiyeler tarifinden ilham aldım, isterseniz miktarı ikiye katlayabilir ve kalan hamuru (Vienna kurabiyesi gibi) po etleyebilir veya hamur iyice so udu unda kalıpla kesebilirsiniz.
4. Krema için, Julien Delhome'un en iyi oldu u dü ünülen flan tarifini bir kez daha uyarladım, ekeri azalttım ve pralin ekledim Sonuç, güzel aromatik ve kremesi, kısacası lezzetli!
5. Tabii ki, vanilya pralini, iste inize göre farklı bir pralinle de i tirebilirsiniz: fındık, badem, pecan, antep fıstı ı...
Malzeme: Çırpıcı Merdane 18cm Çember Malzemeler: Valrhona'nın Norohy Madagaskar vanilyasını kullandım: sitede %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lantılı).
6. Hazırlık süresi: 45 dakika + 55 dakika pi irme + bekleme 18cm çapında, 6cm yüksekli inde bir flan için:
Vanilya pralin: badem eker bo vanilya çubukları (taneleri çıkarılmış vanilya çubukları) tuz çiçe i Çok fazla pralin elde edeceksiniz, isterseniz oranları azaltabilirsiniz ancak karı ımı do ru ekilde ezebilmek için yine de asgari bir miktar olması gerekiyor.
7. Bademleri ve vanilya çubuklarını 150°C'de 10 ila 15 dakika kavurun (çubuklar iyice kuru olmalıdır).
8. ekerle kuru karamel hazırlayın, ardından bademler ve vanilya çubuklarının üzerine dökün.
9. Tamamen so umasını bekleyin.
10. Ardından karı ımı ezerek pralin elde edin ve tuz çiçe ini ekleyin.
11. Pralinli sablé: tereya ı muscovado ekeri tam ya lı süt vanilya pralin T65 unu Tereya ı ve muscovado ekerini karı tırın.
12. Bu arada sütü ısıtın ve vanilya pralini ekleyin.
13. Süt/pralini tereya ı/ eker karı ımına karı tırın.
14. Son olarak unu ekleyin, bir hamur topu haline getirin ve hafifçe ezin, streç filmle sarın ve buzdolabında en az 1 saat bekletin (daha uzun süre bekletirseniz çalı ması daha kolay olacaktır).

15. Ardından, yayıp hafifçe ya lanmı ve ya lı ka ıt üzerine yerle tirilmi 18cm çapında ve 6cm yüksekli inde bir çemberi kaplayın.
16. Buzdolabında en az 1 saat bekletin.
17. Vanilya pralin kreması: 1 yumurta 3 yumurta sarısı sıvı krema tam ya lı süt 1 vanilya ubu u vanilyalı pralin esmer eker mısır ni astası tereya ı Sütü, kremayı ve vanilya ubu unun tanelerini ısıtın.
18. Yumurtayı, yumurta sarılarını ve ekeri çırpın, ardından mısır ni astasını ekleyin.
19. zerine sütü dökün, ardından karı ımı tekrar tencereye dökün.
20. Orta ate te sürekli çırparak koyula masını sa layın.
21. Ardından, ate ten alıp küçük parçalara ayırdı ınız tereya ı ve pralin ekleyin.
22. Kremayı kaplayın ve tamamen so umasını bekleyin.
23. Piirme ve biti ler: Biraz vanilya pralin Vanilya pralin kremasını sablé üzerine dökün ve 180°C'de 40 dakika piirin.
24. Tamamen so umasını bekleyin, kalıptan çıkarın ve lezzet almadan önce pralin ile süsleyin!