

Мармуровий фланк з шоколадом та ваніллю

Ingrédients

- 48 г цукру мусковадо або вержуаз
- 48 г цукру-пiску
- 150 г коричневого цукру
- 74 г цiлого яйця
- 3 жовтки
- 164 г борошна T55
- 40 г кукурудзяного крохмалю
- 2,5 г розпушувача
- 400 г цiльного молока
- 400 г жирних вершкiв
- 1 стручок ванiлi
- 120 г чорного шоколаду з 66% какао
- 120 г чорних шоколадних чiпсиv
- 84 г масла
- 48 г цукру мусковадо або вержуаз
- 48 г цукру-пiску
- 24 г цiлого яйця
- 144 г борошна T55
- 2,5 г розпушувача
- 120 г чорних шоколадних чiпсиv
- 400 г цiльного молока
- 400 г жирних вершкiв
- 1 стручок ванiлi
- 1 яйце
- 3 жовтки
- 150 г коричневого цукру
- 40 г кукурудзяного крохмалю
- 20 г борошна T55
- 30 г масла
- 120 г чорного шоколаду з 66% какао

Préparation

1. Я вже робив «класичний» флан з ваніллю, бiльш осiннiй з смаками пряникiв, тепер я знову з дуже смачним варiантом, мармуровим з чорним шоколадом i ваніллю.
2. Основа завжди однакова, хрустке i добре шоколадне печиво, а для крему, як дуже часто, я взяв той, що з рецепту Жюльєна Дельома, злегка зменшивши цукор, щоб компенсувати додавання шоколаду.
3. Результат — дуже кремовий i добре шоколадний флан!
4. iнгредiєнти :Я використав шоколад Caraïbes, шоколаднi чiпси та стручки ванiлi Norohy вiд Valrhona: код ILETAITUNGATEAU для 20% знижки на весь сайт (афiлюваний).

5. Обладнання :Я використав свій Cooking Chef від Kenwood: код FLAVIE = 3 безкоштовні аксесуари на вибір при покупці cooking chef / подарунки на суму до 500€ , можливість оплати в 4 рази безкоштовно через PayPal / комерційна співпраця.

6. Кільце 18 смЧас приготування : 35 хвилин + 25 хвилин випікання + мінімум 3 години відпочинкуДля флану діаметром 18 см і висотою 6 см : Список покупок :114 г масла 48 г цукру мусковадо або вержуаз 48 г цукру-пінку 150 г коричневого цукру 74 г цільного яйця 3 жовтки 164 г борошна T55 40 г кукурудзяного крохмалю 2,5 г розпушувача 400 г цільного молока 400 г жирних вершків в 1 стручок ванілі 120 г чорного шоколаду з 66% какао 120 г чорних шоколадних чіпсів Основа печива : 84 г масла 48 г цукру мусковадо або вержуаз 48 г цукру-пінку 24 г цільного яйця 144 г борошна T55 2,5 г розпушувача 120 г чорних шоколадних чіпсів Змешайте м'яке масло з цукром.

7. Потім додайте яйце.

8. Потім додайте борошно і розпушувач, а потім шоколадні чіпси.

9. Як тільки тісто стане однорідним, припиніть змішування, а потім викладіть його у заздалегідь змащене кільце.

10. Помістіть основу печива в холодильник на мінімум 1 годину.

11. Приготування мармурового флану : 400 г цільного молока 400 г жирних вершків в 1 стручок ванілі 1 яйце 3 жовтки 150 г коричневого цукру 40 г кукурудзяного крохмалю 20 г борошна T55 30 г масла 120 г чорного шоколаду з 66% какао Нагрійте молоко і вершки з зернами стручка ванілі.

12. Збийте яйце, жовтки і цукор, потім додайте кукурудзяний крохмаль і борошно і знову змешайте.

13. Влийте половину гарячої рідини в яйця, потім поверніть все назад у каструлю і загустіть на середньому вогні, постійно помішуючи.

14. Зніміть з вогню, додайте масло і знову змешайте.

15. Потім влийте 350 г крему патіссер і додайте шоколад.

16. Змешайте, поки шоколад повністю не розплавиться, а крем не стане однорідним.

17. Випікання : Влийте два креми чергуючи в основу печива.

18. Випікайте в попередньо розігрітій духовці при 180°C протягом 25 хвилин, потім дайте охолонути 1 годину при кімнатній температурі і мінімум 2 години в холодильнику перед тим, як насолоджуватися!