

# Masterclass Ju CHAMALO

Flan gianduja



## Ingrédients

### PÂTE SUCREE CACAO

105 g de farine T55  
20 g de poudre de  
noisette  
45 g de vergeoise  
brune  
45 g de beurre doux  
25 g d'œuf  
10 g de cacao en  
poudre  
1 pincée de fleur de sel

### GIANDUJA

100 g de noisettes  
45 g de sucre glace  
100 g de chocolat noir  
65%  
1 pincée de fleur de sel

## Directions

### La pâte sucrée cacao

- La veille, mélanger tous les ingrédients, sauf l'œuf, afin de sabler le tout.
- Ajouter l'œuf, mélanger.
- Façonner un pâton, filmer et laisser reposer une nuit au frigo.
- Le jour même, abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur au moment du fonçage.

### Gianduja

- Étaler les noisettes sur une plaque et torréfier au four à 150 °C pendant 15 à 20 minutes.
- Ôtez le maximum de peau après torréfaction pour éviter l'amertume, en les frottant dans un torchon humide ou avec les doigts.
- Faire fondre doucement votre chocolat au bain-marie ou au four micro-ondes.
- Dans un solide mixeur, mettre les noisettes, le sucre glace puis la pincée de fleur de sel.
- Mixer quelques secondes, mélanger et remixer jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- Ajouter le chocolat fondu et mélanger.
- Réserver le temps d'effectuer la crème à flan.

# Masterclass Ju CHAMALO

## Flan Gianduja



## Ingrédients

### FLAN

40 g d'œuf entier  
50 g de jaunes d'œufs  
50 g de sucre semoule  
40 g de fécule de maïs  
460 g de lait entier  
150 g de crème liquide  
(minimum 30 % de  
matière grasse)  
80 g de gianduja

## Directions

### Flan

- Fouetter les œufs avec le sucre. Ajouter la fécule de maïs et continuer de fouetter.
- Dans une casserole sur feu moyen, chauffer le lait jusqu'à première ébullition. Verser sur la préparation précédente et bien mélanger.
- Reverser le tout dans la casserole et faire cuire à feu moyen jusqu'à épaississement de l'appareil sans cesser de fouetter.
- Hors du feu, ajouter les 80 g de gianduja, mélanger puis ajouter la crème froide et bien mélanger.
- Verser votre crème à flan et lisser la surface à l'aide d'une Maryse.
- Faire cuire 30 minutes au four à 180 °C.
- Laisser refroidir au moins 1 h avant d'ôter le cercle, puis une prise au froid de 2 à 3 heures avant de déguster !