



FLAN ALLA PASTIERA

👤 Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:

Omar Ibrik
Pastry Chef

PASTA SFOGLIA

GRANSFOGLIA

acqua fredda
burro piatto

1000g
450-480g
700g

- Impastare per 5/8 minuti GRANSFOGLIA e acqua fino ad ottenere una pasta ancora non molto liscia.
- Lasciare riposare in frigorifero per una notte, ben coperta.
- Poi iniziare con le pieghe utilizzando il burro piatto.
- Procedere con due pieghe a 4 e far riposare, ben coperta in frigorifero, fino a che la pasta non risulti rilassata. (all'incirca 45min)
- ripetere le stesse pieghe per due volte, sino ad ottenere sei pieghe da 4, lasciar riposare un'ora in frigorifero.
- tirare la pasta sfoglia a 2mm e lasciar riposare 45 min in frigorifero.
- imburrare degli stampi diametro 10cm, h 4cm e ricoprire di zucchero semolato, fare delle strisce alte 4,5cm e lunghe 35cm e foderare gli stampi, lasciar riposare 15/20min a temperatura ambiente.
- posizionare un anello imburato diametro 6cm e h 4cm al centro al centro dell'anello con la sfoglia e precuocere a 160°C per 18min.
- sforare e smodellare la sfoglia dagli anelli.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

CRUMBLE ALLE NOCCIOLE

HEIDICAKE

burro 82% m.g.

uova

farina "debole"

zucchero semolato

Pasta Frutta Oro arancio - Cesarin

250g

75g

50g

65g

20g

15g

-Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità, fino ad ottenere una struttura "sgranata".

-Andare a foderare il fondo degli anelli di pasta sfoglia con il crumble alle nocciole.

CREMA FLAN ALLA PASTIERA

latte intero

panna 35% m.g.

zucchero semolato

uova intere

tuorlo d'uovo

SOVRANA

burro 82% m.g.

JOYPASTE VANIGLIA

MADAGASCAR/BOURBON

Pasta Frutta Oro arancio - Cesarin

Pasta d'arancio o cubetti d'arancio tritati

acqua di fiori d'arancio

germe di grano - GRANO COTTO

arancio candito - SMINUZZATO

700g

200g

170g

120g

40g

70g

100g

15g

10g

25g

2g

120g

70g

-In un pentolino portare a bollore il latte con tutti gli aromi

-Nel frattempo creare il pastello sbattendo le uova, i tuorli e lo zucchero, aggiungere l'amido di mais e frustare energicamente.

-Versare una piccola parte di latte bollente sul pastello, quindi versarlo nel pentolino con il resto del latte bollente e cuocere fino a raggiungere 83°C.

-una volta cotta la crema aggiungere il burro, i canditi di arancio e il grano cotto.

-lasciar raffreddare in frigorifero.

- una volta raffreddato scaldare a 60°C e mescolare fino ad ottenere una consistenza omogenea e versare la crema all'interno dei fondi di pasta sfoglia fino a 3/4 del fondo e andare a cuocere in forno per 15min a 160°C, 150 per 15min, 10min a 140°C.

-sfornare e raffreddare completamente.

COMPOSIZIONE FINALE

Lucidare con BLITZ, dopodichè decorare con **MINI TULIP EGG ASSORMENT.**



Extraordinary
made simple.