



FLAN ALLA PASTIERA

👤 Livello avanzato

PASTA SFOGLIA

INGREDIENTI

GRANSFOGLIA

acqua fredda

burro piatto

PREPARAZIONE

- 1000g -Impastare per 5/8 minuti GRANSFOGLIA e acqua fino ad ottenere una pasta ancora non molto liscia.
- 450-480g -Lasciare riposare in frigorifero per una notte, ben coperta.
- 700g -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 imburrito 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.

CRUMBLE ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI

HEIDICAKE

burro 82% m.g.
uova
farina "debole"
zucchero semolato
Pasta Frutta Oro arancio - Cesarin

PREPARAZIONE

250g -Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità, fino
75g ad ottenere una struttura "sgranata".
50g -Andare a foderare il fondo degli anelli di pasta sfoglia con il crumble alle
65g nocchie.
20g
15g

CREMA FLAN ALLA PASTIERA

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

700g -In un pentolino portare a bollore il latte con tutti gli aromi
200g -Nel frattempo creare il pastello sbattendo le uova, i tuorli e lo zucchero,
170g aggiungere l'amido di mais e frustare energicamente.
120g -Versare una piccola parte di latte bollente sul pastello, quindi versarlo nel
40g pentolino con il resto del latte bollente e cuocere fino a raggiungere 83°C.
70g -una volta cotta la crema aggiungere il burro, i canditi di arancio e il grano
100g cotto.
15g -lasciar raffreddare in frigorifero.
10g - una volta raffreddato scaldare a 60°C e mescolare fino ad ottenere una
25g consistenza omogenea e versare la crema all'interno dei fondi di pasta
2g sfoglia fino a 3/4 del fondo e andare a cuocere in forno per 15min a 160°C, 150
120g per 15min, 10min a 140°C.
70g -sforare e raffreddare completamente.

Composizione finale

-Lucidare con BLITZ, dopodichè decorare con **MINI TULIP EGG ASSORTMENT**.



RICETTA CREATA DA:

OMAR IBRIK

PASTRY CHEF